



Your Style...Your Life

МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА ФУРНА

MULTIFUNKCIONALE FURNE

МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА ФУРНА

FFB 4ST S

FFB 5M S

FFB 5E S

FFA 9M1 XS

FFA 9M5 XS

FFA 5E5 XS

FFA 9E3 XS

FFA 9E5 XS

FFA PB9E5 XS

FFA PB 6004 XW/BL

FFA 5M2 R BL/W/A/R

LEKS GROUP

BG

София: 02/963 33 20, 963 33 80, бул. Арсеналски 105, Пловдив: тел.: 032/633 778, ул. Цар Асен 30,
Варна: тел.: 052/504 634, бул. Вл. Варненчик 277, Бургас: тел.: 056/841 475, ул. Фердинандова 77
Русе: тел.: 082/872 717, ул. Борисова 84, Плевен: тел.: 064/833 172, ул. Данаил Попов 4,
Велико Търново: тел.: 062/603 883, бул. България 26, Благоевград: тел.: 073/832 782, к-с Парангалица,
Видин: тел.: 094/600 209, ул. Цар Александър II, к-с Съединение, бл. 12

SKOLEKS

MK

Скопије: 02/ 322 75 80, ул. Народен Фронт Б-2, Кавадарци: 043/ 412 551, ул. Шишка Б.Б,
Битола: 047/ 242 885, ул. Прилепска 56, Тетово: 044/ 337 919, ул. Илинденска Б.Б
Струмица : 034 / 320 551, ул. Гоце Делчев бр.65

BEOLEKS

SRB

Novi Beograde: 011/ 31 33 598; 011/ 31 33 597; 011/ 31 33 264; 011/ 31 33 826
Bul. Arsenija Črnaojevića 66

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЈА

MK УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

SRB UPUTSTVO ZA UPOTREBU

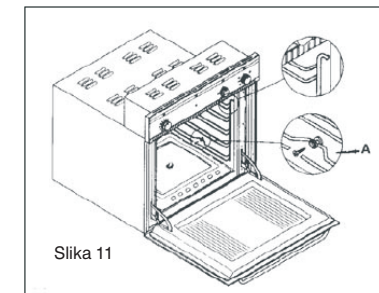
Уважаеми Клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте нашия продукт. Надяваме се, че той ще отговори на Вашите изисквания. Внимателно следвайте препоръките, изложени в тази книжка и така Вашият уред ще работи ефикасно. Не се колебайте да ни търсите при необходимост. Ние винаги ще бъдем до Вас, за да Ви сътрудним при нужда и за да Ви даваме полезна информация за всички продукти с марката "Eurolux".

Dopunska oprema rerne slika 11

Uređaj može da bude opremljen straničnim vođicama koji treba da budu postavljene na stranama rerne. Postavite rešetke I tave na stranične vođice tako da uđu u rernu .

Stranične vođice mogu se lesno izvaditi pritiskom na dole na delu "A".



Slika 11

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

VAŽNO: Čišćenje rerne mora da se vrši nakon što smo prethodno isključili uređaj iz električnog napajanja.

Sačekajte da se uređaj ohladi pre početka čišćenja.

Ne koristite abrazivna I korozivna ili sredstva za beljenje.

Ne koristite aparate na paru za čišćenje rerne.

Izvršite unutrašnjost rerne sa krpom natopljenom u amonijevu sredstvo.

Isplaknite I izbrišite rernu.

Kada čistite donju stranu rerne preporučuje se prvo da ostanite masnoću dok je rerna još uvek mlaka ali ne I mnogo vruća. Koliko duže čekate toliko će te teže odstraniti masnoće.


Za čišćenje nadvorešnih delova kaoristite nasapunjenu vodu I nakon toga isplaknite I izbrišite pažljivo.

Ukoliko je neophodno, unutrašnje staklo vrata može da bude izvađeno sa oštrafljivanjem oba stranična fiksirajuća šrafa. Proverite dali je staklo dobro isušeno pre nego što ga vratite. Pazite da ne prestegnete oba fiksirajuća šrafa pri montaži stakla.

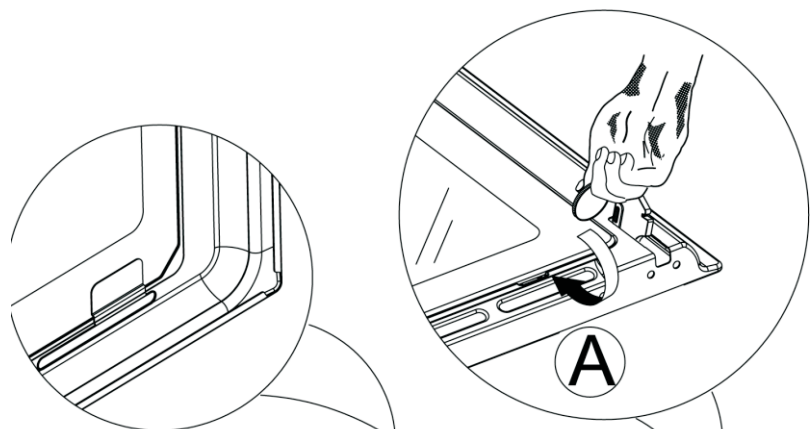
Proizvođač ne prihvata odgovornost za oštećenja uređaja, drugih predmeta ili posledica pozdravlju ljudi koja su nastala zbog loše I nepravilne instalacije uređaja.

Sledeći našu politiku za neprekidno usavršavanje zadržavamo neotuđivo pravo da unapređujemo I modifikiramo naš proizvod bez prethodnog obaveštenja.

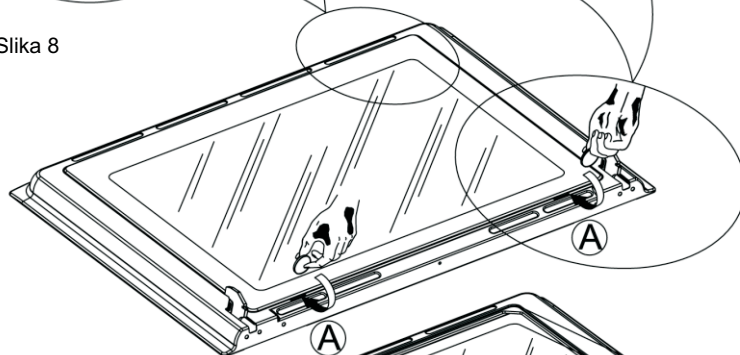
Ovaj uređaj je deklariran u saglasnosti sa evropskim propisima 2002/96 EC za otpadke električnih I elektronskih uređaja I (WEEE). Pravilnim uništavanjem proizvoda postiže se zdrava I čista sredina.

Simbol  na proizvodu, ili na dokumentima koja prate proizvod, označava da ovaj proizvod ne sme biti tretiran kao kućni otpad već se mora odneti na odgovarajuće mesto na kome se vrši reciklaža električne I elektronske opreme.

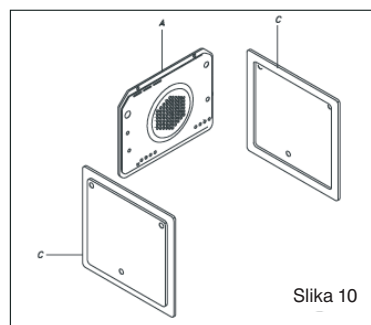
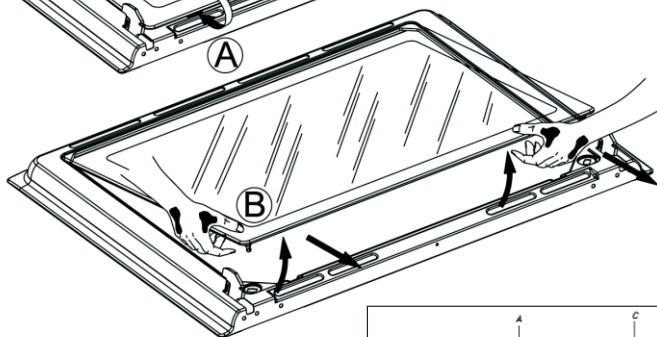
Odlaganje se mora vršiti u skladu sa lokalnim propisima o zaštiti životne sredine koji se tiču odlaganja otpada.



Slika 8



Slika 9



Slika 10

Montiranje ploča za samočišćenje (po izboru) - slika 10

1. Pričvrstite zadnju ploču (A) pomoću 4 zavrtnja za lim.
2. Navalite stranične ploče (C) na strane rerne i zatim ponovno vratite vođice koje ste prethodno izvadili.
3. Vratite dopunsku opremu od rerne.

Моля, внимателно прочетете инструкциите и препоръките съдържащи се в това ръководство за правилна употреба на продукта.

Технически данни:

Полезен обем: 54 литра

Външни размери:

Височина: 591 мм.
Широчина: 597 мм.
Дълбочина: 547 мм.

Напрежение: 220-230V~ 50/60Hz

Инсталиране и вграждане

ВАЖНО: Уреда трябва да се инсталира правилно от квалифициран персонал, в съответствие с инструкциите на производителя.

Поддръжката и сервиза трябва да се извършват след прекъсване на електрическото захранване.

ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ:

Уверете се, че електрическото захранване е същото каквото е посочено на табелката с характеристиките, която може да се открие в предната долна част на фурната.

Фурната трябва да се свърже откъм задната част, с помощта на кабел с минимално сечение 1.5 мм с многополюсен ключ, в съответствие с действащите наредби, с минимален отвор на контактите 3 мм.

Внимание: този уред трябва да бъде заземен.

Производителя не поема отговорност за повреди в заземяването, което не е в съответствие с действащите норми.

Декларация за съответствие CE

Този уред е в съответствие със следните Европейски директиви:

93/68 – Основни разпоредби

2006/95/CE – Ниско волтова директива

89/336/CEE – Електромагнитна съвместимост

CE Наредба №1935/2004 – уреда е подходящ за контакт с хранителни продукти

Инструкции за потребителя

Този наръчник е неразделна част от уреда.

Необходимо е да се съхранява през целия период на употреба на уреда и да се прочете внимателно информацията за неговата употреба, поддръжка, почистване и манипулиране.

Преди да предприемете каквито и да било действия, изключете фурната от електрическото захранване.

Внимание: заземяването се изисква по закон.

По време на работата на фурната, пазете децата надалеч от нея.

По време на работа, фурната става много гореща.

Не докосвайте нагревателните елементи, разположени вътре във фурната.

Не използвайте парочистители за почистването на фурната.

Не използвайте уреда за отопление на стаята.

Производителя не носи отговорност, ако не са взети в предвид предпазните мерки.

Производителя не носи отговорност за щети на хора или собственост, заради лоша или липсваща поддръжка на уреда.

Производителя си запазва правата да прави промени върху продукта, които счита за полезни или необходими, без предварително известяване.

Опаковъчните материали /картон, стиропор/ могат да бъдат опасни за децата /риск от задушаване/. Съхранявайте опаковъчните материали извън детския досег.

Уредът е проектиран за възрастни потребители, които са запознати с тези инструкции.

Често децата не могат да разберат риска, който крие употребата на този уред.

Моля, да ги наблюдавате и да не ги оставяте да играят с уреда.

По време на готвенето се генерира топлина, вратата на уреда може да стане много топла по специално, ако е направена от стъкло. Съществува риск от изгаряне, не пипайте и пазете децата.

Физическото унищожаване трябва да бъде надзиравано от правоспособен възрастен.

Не извършвайте никакви модификации, поправки или ремонти, по-специално с инструменти като електрически отверки, както по вътрешната част на фурната, така и по външната.

Ремонтни действия, по-специално на електрическите части, трябва да бъдат осъществявани само от квалифициран персонал.

Неправилните ремонтни действия могат да причинят сериозни инциденти, повреди върху уреда и оборудването.

Уреди, които са ремонтирани в технически центрове трябва да преминават през рутинни тестове, по-специално продължителен тест за заземяване.

ТОЗИ ПРОДУКТ Е ПРОЕКТИРАН САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА.

ПРОИЗВОДИТЕЛЯ НЕ ПОЕМА ОТГОВОРНОСТ ЗА ВРЕДИ НА ЛИЦА ИЛИ СОБСТВЕНОСТ ПОРАДИ НЕПРАВЛИНА ИНСТАЛАЦИЯ И УПОТРЕБА.

ВНИМАНИЕ: В СЛУЧАЙ НА РАЗГЛОБЯВАНЕ, ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ НА УРЕДА, МОЛЯ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПОДХОДЯЩИ ПРЕДПАЗНИ И ЗАЩИТНИ СРЕДСТВА /РЪКАВИЦИ И ДР./

Zamena sijalica u rerni - slika 6

- Rerna je otpremljena sa sijalicom sa sledećih karakteristika:

- 25W Fazonka E -14

- T 300°C

PAŽNJA: Isključite uređaj iz električnog napajanja. Ukoliko imate potrebu da promenite sijalicu treba da izvadite zaštitni poklopac "A" sa okretanjem u smer obratan smeru kazaljke na satu. Nakon što će te promeniti sijalicu postavite ponovo zaštitni polopac "A" slika 6.

Demontaža vrata rerne – slika 7

Da bi čišćenje bilo lako i da bi omogućili lak pristup unutrašnjosti rerne vrata rerne se može izvaditi.

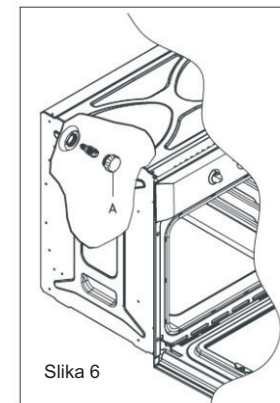
Demontiranje je na sledeći način:

Šarke sa podvižnim zglobovima – zavrtnji

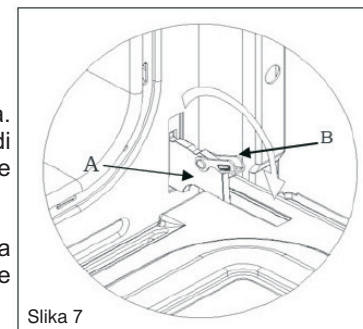
Šarka "A" ima dva podvižna zgloba/zavrtnja (B).

Kada podignete zglob/zavrtnj, šarka će izaći iz svog ležišta. Nakon što uradite to vrata treba da se podigne i da se izvadi kako kada se kliže u smeru ka napolju. Kada ovo radite držite vrata sa strane u blizini šarki.

Da bi ste vratili vrata na mesto prvo postavite šarke u njihova ležišta. Pre zatvaranja vrata ne zaboravite da vratite podvižne zglobove kroz zavrtnje "B", koji fiksiraju obe šarke.



Slika 6



Slika 7



Vađenje unutrašnjeg stakla rerne



Ne koristite abrazivna sredstva. ista mogu dovesti do oštećenja. Upamtite ukoliko površina stakla je oštećena ista mogu prouzrokovati ozbiljne probleme.


Da bi ste izvadili unutrašnje staklo koristite gvozdeni novčić kao lost u oba udubljenja A, do oba šrafa B, da bi se oslobodili iz tehničkih ležišta (slika 8)

Nakon toga podignite staklo kako što je prikazano u slici 9 i izvadite ga iz rama. Da bi ste montirali vrata ponovno, ponovite prethodne dve operacije u obratnom redosledu. Postavite staklo obrnuto tako što će te ga postaviti unutar vrata i pritisnite. Pritiskajte staklo sve dok držači uđu obrnuto u tehničkim prvostepenim pozicijama slika 9.

Kada podešeno vreme isteče rerna će se isključiti i zvono će se oglasiti sve dok se ne prekine prethodno objašnjeni način.

b) Podesite vreme završetka pečenja pritiskom na dugme . Rerna će se automatski uključiti. Simboli AUTO i  će svetleti. U vreme koje je podešeno rerna će se automatski isključiti i čuće se zvučni signal koji će biti aktivan sve dok se ne deaktivira na prethodno objašnjeni način.


Program pečenja može se proveriti u svaki momenat pritiskom na odgovarajuće dugme  sve dok se na displeju ne pojave nule. Nakon toga rerna može da radi u ručni režim pritiskom na dugme .



 Tajmer = zvučni signal

Programa tajmer može da se podesi za maksimalni period od 23 sata i 59 min.

Da bi se podesio tajmer pritisnite dugme  i u isto vreme pritisnete dugmadi (+) i (-) dok na displeju ne vidite željeno vreme.

Nakon podešavanja na displeju će se pojaviti sat i simbol .

Odmah započinje obratno odbrojavanje, koje može u svaki momenat može da se proveriti pritiskom na dugme .

Na kraju od podešenog vremena, simbol  će se isključiti i čuće se zvučni signal sve dok se ne prekine pritiskom na dugme .

Pažnja! U slučaju prekida električne energije ili prekida napajanja sat na displeju se nulira, a sa tim se poništava zadati program. Pri ponovnom dolasku električne struje ili ponovnim uključivanjem uređaja na displeju će treptati tri nule i pečenje može ponovno da se programira. Isto tako možete da podesite nivo signala pritiskom na simbolu dugme "-" signal može da bude reguliran da tri različita nivoa. Operacija može da se izvrši nakon podešavanja vremena.

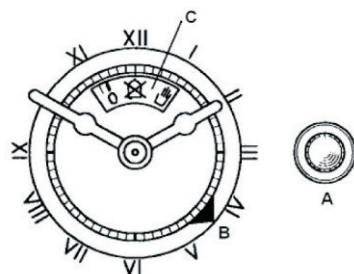
ANALOGNI PROGRAMER

Postavite sat pritiskom na prekidač **A**, okrećući ga u smeru suprotnom kretanju kazaljke na satu. Izaberite početak vremena kuvanja povlačenjem i okretanjem prekidača **A** u smeru suprotnom kretanju kazaljke na satu dok se pokretni pokazatelj **B** ne poklopi sa željenim početkom vremena kuvanja.

Izaberite kraj vremena kuvanja okretanjem (ne povlačenjem) prekidača **A** kako bi se željeno vreme poklopilo sa fiksnim pokazateljem (tako da odgovara rimskom broju XII); vreme se može postaviti do 180 minuta, kao što je napisano na pokretnom disku **C**.

Kada je vreme kuvanja isteklo, rerna će se automatski isključiti, a zvučni signal će se oglasiti; da biste ga zaustali samo okrenite prekidač **A** na simbol precrtanog zvona.

Ako hoćete da koristite rernu bez programera (ručno upravljanje), okrenite prekidač **A** dok se simbol ruke ne poklopi sa fiksnim pokazateljem.



В случай на повреда по време на работа или належаща ремонтна дейност, моля да потърсите сервизен център.

Ако фурната показва видими сигнали за повреда, не я използвайте.

Изключете я от електрическото захранване и се свържете със сервизен център.

Фурната трябва да бъде изключена веднага след като се открие повреда.

Уверете се, че електрическият кабел на уреда не е прекълцан от вратата на фурната, тъй като това може да повреди електрическата изолация.

Ако електрическият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен в сервизен център, за да се избегне създаване на опасни ситуации.

Преди да затворите вратата на фурната се уверете, че вътре в нея не са попаднали чужди предмети или домашни любимци.

Не поставяйте чувствителни на топлина или лесно запалими материали във фурната като препарати, спрейове и т.н.

Фурната става доста гореща по време на работа.

Фурната остава гореща за дълго време, дори след като е била изключена и се охлажда бавно докато достигне стайна температура. Изчакайте известно време, преди да пристъпите към почистване на фурната.

Когато отваряте вратата на фурната, може да излезе пара и водни капчици.

Нагорещената мазнина или олио могат лесно да се възпламенят.

Никога не използвайте вода в опитите си да загасите възпламенена мазнина или олио /съществува риск от експлозия/. Потушете пожара с мокри кърпи.

Аксесоарите на фурната стават много горещи.

Използвайте кухненски ръкавици или държачи за съдове.

Когато използвате и поддържате фурната, бъдете внимателни да не поставяте пръстите си при пантите на вратата, за да избегнете наранявания.

Това е особено важно, когато децата са наоколо.

Оставете вратата отворена само в открената позиция.

Ако вратата е отворена, има опасност от нараняване или счупване на пръстите.

Не сядайте и не се облягайте на вратата и не я използвайте за работна площ.

Цялата поддръжка на уреда трябва да бъде осъществявана от квалифициран персонал.

За поддръжка, преместване, инсталиране и почистване на уреда използвайте подходяща предпазна екипировка /ръкавици и т.н./.

Повдигането и пренасянето на уреда с тегло над 25 кг. Трябва да бъде извършвано с подходяща екипировка или от двама човека, с цел да се избегне риск от нараняване.

Подготовка на фурната и предварителни действия преди употреба

Преди да използвате фурната, внимателно почистете вътрешността с неабразивен почистващ препарат и хладка вода. Поставете решетката и тавичката на техните места. След като сте приключили това, загрейте фурната до максималната температура за приблизително около 20 минути, за да се отстранят остатъци от производството като смазки, масло или гума, които могат да причинят неприятна миризма по време на готвенето и след това проветрете стаята.

След като сте направили това, фурната е готова за първото готвене.

ВАЖНО: Всеки път когато искате да почистите фурната се уверете, че сигналната лампа не свети и фурната е изключена от електрическото захранване.

Важни забележки при инсталиране:

Фурната се вгражда в корпус на стандартен шкаф 600 мм., както е показано на фиг. 1а и 1б. Монтажът може да бъде осъществен под работен плот или във висок шкаф при вертикално вграждане в колона.

Този уред трябва да бъде вграден от компетентен персонал, като се обърне особено внимание на вентилатора.



И в двата случая трябва да се осигури приток на въздух в съответствие с размерите показани на чертеж (фиг. 1а и 1б).

Фурната се захваща към шкафа с помощта на 4-те винта "А", които са на ъгъла на рамката на вратата на фурната.


Когато се поставя фурната в корпуса на шкафа, не използвайте вратата на фурната като лост за нейното повдигане.


Не допускате прекалено голям натиск върху вратата на фурната, когато тя е отворена.

ВНИМАНИЕ: ВИНАГИ ПАЗЕТЕ ДЕЦАТА ДАЛЕЧ ОТ ФУРНАТА, КОГАТО ТЯ Е ГОРЕЩА.



Da bi se podesio sat neophodno je istovremeno da se pritisnu  I  I u isto vreme da se pritisnu dugmad (+) I (-), sve dok ne podesite željeno vreme. Brzo podešavanje se radi sa neprekidnjim pritiskanjem dugmadi (+) ili (-).

Ručni režim rada bez korišćenja programiranja

Ukoliko rernu koristite na ručni režim t.j. bez korišćenje programatora neophodno je da se isključi symbol AUTO koji trepće sa pritiskanjem dugmadi .

Ukoliko symbol AUTO neprekidno svetli (to znači da je memorisan neki program za pečenje) neophodno je da se pritisne dugme , sve dok se sat ne vrati na poziciju 0.

Automatsko pečenje (početak I kraj)


- 1) Podesite dužinu vremetrajenja pečenja sa pritiskom da dugme .
- 2) Podesite vreme završetka pečenja sa pritiskom da dugme .
- 3) Podesite temperature I program pečenja uz pomoć termoregulatora I dugmadi za izbor programa.


Nakon što ste završili podešavanje na displeju symbol AUTO će početi da trepće a to znači da je rerna programirana.

Primer: pečenje traje 45min I predviđeno je da završi u 14 sati

- pritisnite dugme  sve dok se ne podesi 0:45.
- pritisnite dugme  sve dok se ne pojavi 14:00



Nakon završetka podešavanja tačno vreme će se pojaviti na displeju I symbol AUTO će konstantno svetleti. To znači da je program za pečenje memorisan.

U 13:15 sati (kada se od 14:00 oduzme 45 minuta) rerna automatski će se uključiti. Za vreme pečenja symbol  I symbol <AUTO> će svetleti.

U 14:00 sati rerna automatski će se isključiti I pojavice se zvučni signal sve dok se ne pritisne symbol  da bi se prekinulo zvonjenje.

Poluautomatsko pečenje

- A) podesite dužinu pečenja**
- B) podesite vreme završetka pečenja**

- a) podesite dužinu pečenja pritiskom na dugme . Rerna će se odmah uključiti. Simboli AUTO I  će svetleti.

Legenda tastature

TAJMER



VERMETRAJENJE PEČENJA



VREME ZAVRŠAVANJE PEČANJA



RUČNI REŽIM



POVEĆAVANJE NUMERIČKIH VREDNOSTI SVIH PROGRAMA



SMANJIVANJE NUMERIČKIH VREDNOSTI SVIH PROGRAMA

Legenda simbola u svetlećkom displeju

AUTO – (trepće) programator je u automatski režim ali nije prograiran

AUTO – (svetli konstantno) programator je u automatski režim rada za zadatom programom.



- Protiče vreme za kuvanje automatskim režimom



- Tajmer je u funkciji



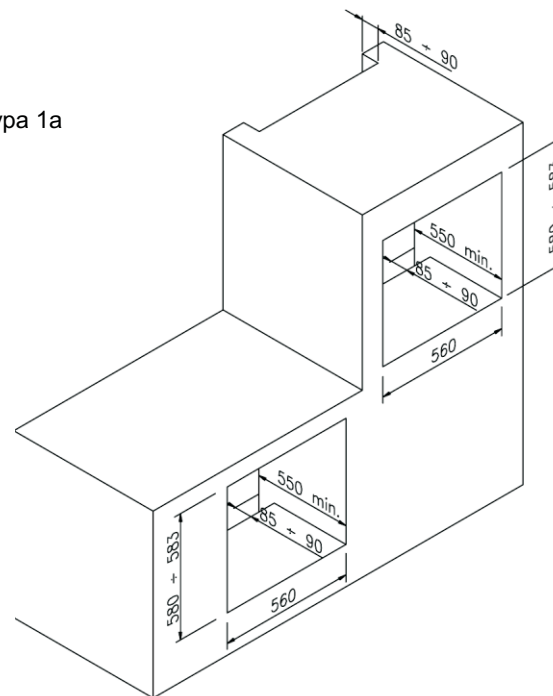
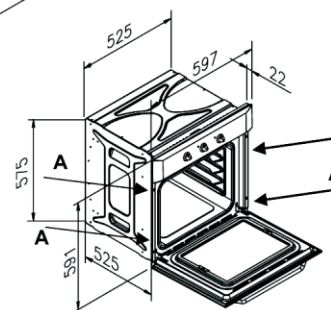
- AUTO (I obe trepču) – greška u programiranju

Nema symbol koji svetli, osim numeričkog sata: program je postavljen na ručni režim.

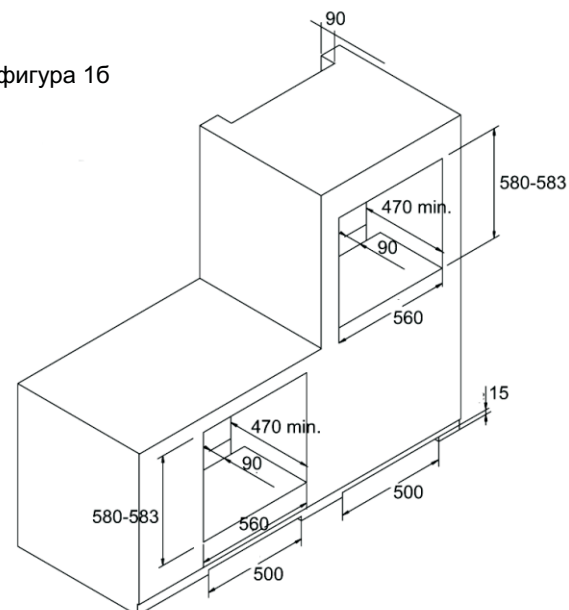
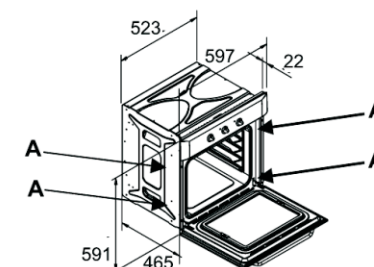
Digitalni sat

Digitalni sat pokazuje vreme od (0-24= sa minutima. Pri uključivanje rerne ili sa prekidom električne energije na kontrolnoj tabli će treptati tri nule.

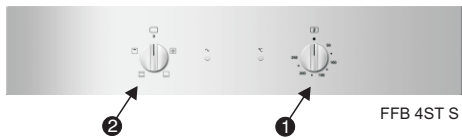
фигура 1a

**Монтажна схема за мултифункционална фурна**

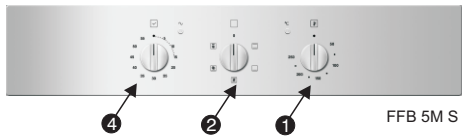
фигура 16

**Монтажна схема за статична фурна**

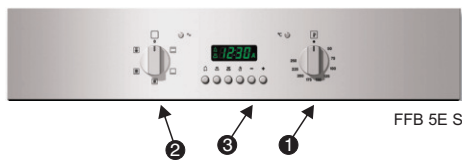
КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



FFB 4ST S



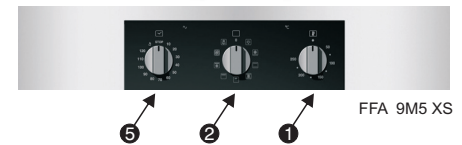
FFB 5M S



FFB 5E S



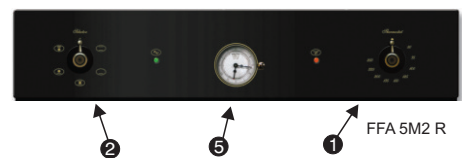
FFA 9M1 XS



FFA 9M5 XS

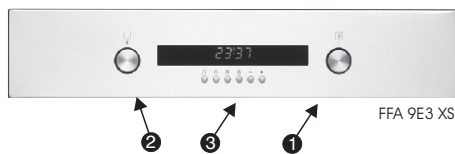


FFA 5E5 XS



FFA 5M2 R

1. Терморегулатор
2. Програматор за избор на функција
3. Електронен програматор-таймер
4. Прозвњиващ таймер до 60мин
5. Изключващ аналогов програматор и таймер до 120мин.



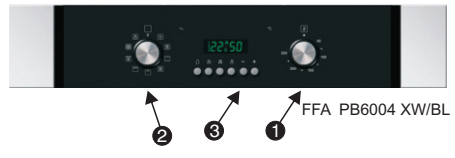
FFA 9E3 XS



FFA 9E5 XS



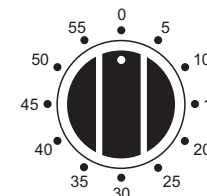
FFA PB9E5 XS



FFA PB6004 XW/BL

Programiranje rerne sa mehaničkim 60 min tajmerom – slika 3

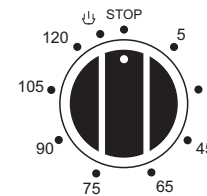
Dugme za reguliranje (slika 2) treba da se okrene u nasoku strelice sata do pozicije od 60 min, a zatim se vrти u obratan smer od strelice sata do željenog vremena kuvanja. Rerna se neće isključiti automatski. Zvonjenje minutnog brojača Vas informiše da je vreme za kuvanje završeno.



Slika 3

Programiranje rerne sa 120 min tajmerom I električno samoisključivanje (slika 4)

Funkcija tajmera za programiranje je da uključi rernu koja će nakon toga raditi u vremenskom periodu za koji je programirana.




Slika 4

1.FUNKCIONIRANJE

Nakon što ste postavili termoregulator na željenu temperature okrenite dugme tajmera u smer strelice sata do željenog vremena za kuvanje (mak. 120min).

Kada se tajmer vrти na “0” minutni brojač će zazvoniti da bi Vas informisao da je rerna automatski isključena

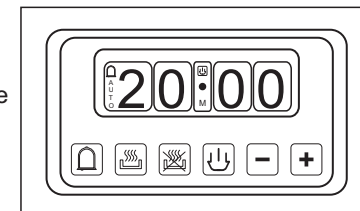
2.RUČNO PODEŠAVANJE

Ako je vreme za kuvanje duže od 2 sata I ručno regulišete rernu, dugme za tajmer treba da bude u poziciju kao  u sliku 4.

Elektronski programator slika 5

Elektronski programator je uređaj koji obedinjuje sledeće funkcije

- 24-satni sat sa svetlosnim displejom
- Tajmer(maksimum 23 sata I 59 min)
- programa za automatski početak I kraj pečenja
- programa za poluatomatsko kuvanje (samo početak ili samo kraj pečenja)



Slika 5

Като да се користи грил

Postavite hranu na metalnu rešetku ili u tavu ako su manje parčiči. Rešetka treba da se postavi na najgornju moguću vođicu za rešetke, a tava za skupljanje masnoće na donje vođice. Zatvorite vrata i startajte sledeće funkcije:

Pažnja: za vreme rada grila prihvatni delovi su vrući. Držite decu dalje od rerne.

NAPOMENA: Ne koristite aluminijumsku foliju da bi ste pokrili tavu za grill ili za uvijanje hrane za vreme kuvanja, zato što reflektiranje toplote može da ošteti grejač grila a folija može da prouzrokuje požar.

Za svaki vid hrane (riba, pile) potrebno je u toku pečenja, da se hrana okrene sa obe strane.

Saveti za kuvanje na grill

Hrana za pečenje na grilu	Vreme za kuvanje u min	
	Gornji deo	Donji deo
Tanki parčiči mesa	6	4
Parčiči mesa sa srednjom debljinom	8	5
Očišćeni tanki parčiči ribe	10	8
Riba (pastrmka, som)	15	12
Kobasice	12	10
Tosteri, parčiči hleba	5	2

Kako da koristite ražanj (ukoliko ga ima)

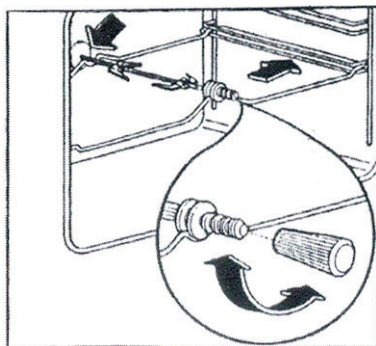
Ima mogućnost da se koristi i ražanj i grill.

Meso treba da bude nabodeno na ražanj i blokirano sa oba zatvarača. Nakon toga pravite kako što sledi.

Postavite vrh ražnja u otvoru motora koji se nalazi na gornjem delu zadnje strane rerne.

Zavrлите dršku u ispaknutu stranu ražnja. Izvadite dršku. Postavite tavu za sabiranje masnoće na najdonjem nivou. Odredite pravac ražnja da bi mogao motor da radi. Na kraju kuvanja povucite dršku ražnja i izvucite ga iz rerne.

Slika 2



Избор на функции:



РАЗМРАЗЯВАНЕ

Фурната и зелената лампа са включени по време на тази и на всички следващи функции. Вентилаторът е включен, но няма нагряване. Вратата на фурната трябва да бъде затворена. Препоръчителна употреба: главно за размразяване на замразени храни. Чрез тази система на размразяване времето за размразяване е намалено с една трета.



ТРАДИЦИОННО ПЕЧЕНЕ

Със завъртане на терморегулатора може да се избере желаната температура от 50°C до 250°C. Жълтата лампа ще изгасне, когато фурната достигне желаната температура. Препоръчва се фурната да се загрее предварително, преди поставяне на храната. Подходяща за печене на хляб, блатове за торти и сладкиши.



ДЕЛИКАТНО ВЕНТИЛИРАНО ПЕЧЕНЕ (МУЛТИФУНКЦИЯ)-

Работят вентилаторът и кръговият нагревател. Фурната се загрява с кръговия нагревател разположен около вентилатора. Топлината циркулира чрез вентилатора, за да се постигне равномерна температура във фурната. Чрез терморегулатора може да настроите желаната температура от 50°C до 250°C. Необходимо е предварително нагряване на фурната, преди поставяне на храната. Подходяща функция за печене на няколко нива.



ЦЕНТРАЛЕН ГРИЛ

Със завъртане на терморегулатора може да изберете желаната температура от 50°C до 250°C, при затворена врата. Препоръчителна употреба: за изпичане на малки количества храна на грил, тъй като се ползва само централната част на грила.



ДВОЕН ГРИЛ

Със завъртане на терморегулатора може да се избере желаната температура от 50°C до 250°C, при полуотворена или затворена врата. Във втория случай, не е необходим дефлектор за грила. Препоръчителна употреба: за изпичане на по-големи количества храна на грил.



ТУРБО ГРИЛ

Терморегулатора трябва да бъде настроен на желаната температура от 50°C до 250°C. Вентилаторът и грилът позволяват бързо и равномерно готвене. Функция подходяща за печене на месо и месни продукти. Препоръчва се фурната да се загрее предварително за няколко минути.



ВЕНТИЛАТОР С ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ

Терморегулатора трябва да бъде настроен на желаната температура от 50°C до 250°C. Препоръчителна употреба: за подгряване или много бавно приготвяне на храната. Подходяща за печене на риба със зеленчуци. Не се препоръчва фурната да се загрява предварително.



ВЕНТИЛИРАНО ПЕЧЕНЕ

Със завъртане на терморегулатора може да бъде избрана желаната температура от 50°C до 250°C, при затворена врата. Този тип готвене обединява естествената обмяна на въздуха и вентилирането. Подходящо за всякакви ястия: месо, риба или сладки. Позволява едновременното готвене на различни видове храни без да се смесват вкусовете или ароматите им. Препоръчва се фурната да се загрее предварително.



ОСВЕТЛЕНИЕ

Само осветление



ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ

Изберете желаната температура от 50°C до 250°C. Функцията е подходяща за много бавно готвене и подгръване на храната. Особено подходяща за приготвяне на кейкове, където е необходима повече топлина отдолу, отколкото отгоре.



ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ

Изберете чрез терморегулатора желаната температура от 50°C до 250°C. Функцията е подходяща за запазване на сготвената храна топла или за слабо подгръване, както и за суфлета и зеленчукови ястия.



ФУНКЦИЯ ПИЦА

Този вид готвене е идеално за пица и зеленчукови ястия. При тази функция работят едновременно долния нагревател, кръговия нагревателен елемент и вентилатора.



ФУНКЦИЯ ГРИЛ + ШИШ

Изберете чрез терморегулатора желаната температура от 50°C до 250°C, при затворена врата. Когато грилът работи, шиша автоматично се задвижва.



ФУНКЦИЯ ТУРБО ГРИЛ + ШИШ

Изберете чрез терморегулатора желаната температура от 50°C до 250°C, при затворена врата. Когато турбо грилът работи, шиша автоматично се задвижва.

Ptice				
Patka 1,5 kg	200	2	120-180	
Guska 3 kg	200	2	150-210	
Pečeno pile	200	2	60-90	
Misirka 5 kg	175	2	Около 240	
Diveč				
Zec	200	2	60-90	
But pd srnme	200	2	90-150	
But od jelena	175	2	90-180	
Povrče				
Pečeni krompiri	220	2	30-40	
Puding sa povrćem	200	2	40-50	
Riba				
Pastrmka	200	2	40-50	
Cipal	200	2	40-50	
Pica	240	3	10-20	
Gril				
Pečeno teleško na gril osovini			50-60	
Pečeno pileško na gril osovini			60-70	
*Broj njiwoa odnosi se na stanju od najnaižeg nivoa (bez dna).				
GORE NAVEDENI PODATCI SU PRIBLIŽNI, ZATO ŠTO VID I VREME KUVANJA SE RAZLIKUJU OD ZAVISNOSTI KOLIČINE I KVALITETA HRANE.				

Tabela za kuvanje				
Vidove hrane	temperature °C	Nivo pleha*	vreme za kuvanje u minute	
			preporučeno	osobno
Kolač u natoplјenu mešavinu				
Panettini (sladak italijanski hleb)	175	2	55-65	
Focaccia (italijanski hleb)	175	3	60-70	
Kolač	175	3	60-70	
Pogača u smesu				
Osnovna pogača	200	3	8-10	
Osnovna pogača sa sirom	200	3	25-35	
Pita sa voćem	200	3	25-35	
Pita u formi lisnatog testa				
Osnovna pita	180	3	30-45	
Beo hleb 1 kg.	200	3	25-35	
Mali kolači				
Ekleri	200	3	10-15	
Lisnato testo	200	2	35-45	
Biskviti	200	3	15-20	
Lazanja	225	2	40-50	
Meso (vreme kuvanja na santimetar deblјine)				
Lagano pečenje mesa (na pr. Teleško pečenje)	200	2	120-150	
Brzo pečenje mesa (na pr. Govedsko pečenje mesa)	200	2	60-90	
Rolovano meso	200	2	30-40	

Таблица за готвене				
Вид на храната	Темпер. °C	Ниво на тавата*	Време за готвене в минути	
			Препоръчително	Лично
Кекс във форма с разбита смес				
Панетоне или фокачия	175	2	55-65	
Фокачия	175	3	60-70	
Кекс	175	3	60-70	
Пай във форма				
Пай обикновен	200	3	8-10	
Пай със сирене рикота	200	3	25-35	
Пай с плодове	200	3	25-35	
Кекс във форма от тесто с набухватели				
Пай обикновен	180	3	30-45	
Бял хляб 1 кг.	200	3	25-35	
Малки сладкиши				
Еклери	200	3	10-15	
Сладки от многолистно тесто	200	2	35-45	
Бисквити	200	3	15-20	
Лазаня	225	2	40-50	
Месо (време за готвене според дебелината)				
Бавно печене на месо (напр. телешко печено)	200	2	120-150	
Бързо печене на месо (напр. говеждо печено)	200	2	60-90	
Руло Стефани	200	2	30-40	

Птици				
Патица 1,5 кг.	200	2	120-180	
Гъска 3 кг.	200	2	150-210	
Печено пиле	200	2	60-90	
Пуйка 5 кг.	175	2	Около 240	
Дивеч				
Заек	200	2	60-90	
Бут от сърна	200	2	90-150	
Бут от елен	175	2	90-180	
Зеленчуци				
Печени картофи	220	2	30-40	
Зеленчуков пудинг	200	2	40-50	
Риба				
Пъстърва	200	2	40-50	
Кефал	200	2	40-50	
Пица	240	3	10-20	
Грил				
Печено телешко на шиш (600 гр.)			50-60	
Пиле на шиш			60-70	
*Цифрата за нивото се отнася за положение от най-ниското ниво (без дъното, тъй като не може да се вкара тавичка за капене на мазнината)				
ГОРЕПОСОЧЕНИТЕ ДАННИ СА ПРИБЛИЗИТЕЛНИ, ЗАЩОТО ВИДА И ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ СЕ РАЗЛИЧАВАТ В ЗАВИСИМОСТ ОТ КОЛИЧЕСТВОТО И КАЧЕСТВОТО НА ХРАНАТА.				

**VENTILIRANO PEČENJE**

Termoregulator treba da se postavi na željenu temperature od 50-250°C kada je vrata zatvorena. Ovaj način kuvanja je kombinacija krtanja toplog vazduha i ventiliranja. Ova funkcija pogodna je za pripremanje hleba, pice, lazanja. Preporuka za funkciju: rerna prethodno da se ugrije.

**OSVETLJENJE**

Samo osvetljenje

**DONJI GREJAČ**

Sa podešavanje termoregulatora može da se postigne željena temperatura od 50-250C. Preporuka za funkciju: za podgrevanje ili za pripremanje jela polako.

**GORNJI GREJAČ**

Termoregulator treba da se postavi na željenu temperature od 50-250°C. Preporuka za funkciju: za lesno podgrevanje ili održavanje temperature prethodno pripremljena hrana.

**FUNKCIJA PICA**

Ova funkcija je idealna za picu i jela sa povrćem. Kod ove funkcije istovremeno rade: donji grejač, kružni grejač i ventilator.

**FUNKCIJA GRIL + RAŽANJ**

Postavite preko termoregulatora željenu temperature od 50-250°C kada je vrata zatvorena. Kada gril radi ražanj se automatski okreće.

**FUNKCIJA TURBO GRIL + RAŽEN**

Postavite termoregulator na željenu temperature od 50-250°C kada je vrata zatvorena kada gril radi ražanj se automatski okreće.

Izbor funkcija**ODMRZAVANJE**

Rerna I zelena sijalica su uključeni za vreme ove funkcije, ali I za svake naredne funkcije.

Ventilator je uključen ali nema zagrevanja. Vrata rerne treba da bude zatvorena. PReporuka za funkciju: glavno za odmrzavanje zamrznute hrane. Sa ovom funkcijom vreme za odmrzavanje hrane smanjuje se za jednu trećinu.

**TRADICIONALNO PEČENJE U RERNI**

Sa okretanje termoregulatora možete da izaberete željenu temperature od 50-250°C. Žuta lampica će se ugasi kada rerna postigne zadatu temperature.

Preporuku za funkciju: poželjno je rerna prethodno da se zagreje na zadazu temperature a zatim da se postavi jelo.

**GREJNO TELO VENTILATORA – MULTIFUNKCIJA**

Radi ventilator I kružni grejač. Uz pomoć ventilatora temperature kružnog grejača ravnomerno se raspoređuje u unutrašnjosti rerne, sa podešavanjem termoregulatora može da se postigne željena temperature od 50-250°C. Za ovu funkciju nije neophodno prethodno zagrevanje rerne da abi se postavila hrana.

**CENTRALNI GRIL**

Sa podešavanjem termoregulatora može da se postigne željena temperature od 50-250 C kada je vrata zatvorena. Preporuka za funkcijua: za pečenje manje komade hrane na grilu.

**Dvojni gril**

Sa podešavanjem termoregulatora može da se postigne željena temperature od 50-250 C kada je vrata poluotvorena ili zatvorena. U drgom slučaju nije neophodan deflector grila.

Preporuka za funkciju: za pečenje veće komade hrane na grilu.

**TURBO GRIL**

Termoregulator treba da se postavi na željenu temperature od 50-250°C. Ventilator I gril omogućavaju brzo I ravnomerno kuvanje pojedinih jela. Funkcija pogodna za pečenje mesa I mesnih proizvoda.

Preporuka za funkciju: nekoliko minuta pre početka kuvanja rerna da se ugrije.

**VENTILATOR I DONJI GREJAČ**

Termoregulator treba da se postavi na željenu temperature. Ne preporučuje se prethodno zagrevanje rerne.

Preporuka za funkciju: za podgrevanje ili pripremanje jela koje se polako peku.

Поставете храната върху металната решетка или в тавичка, ако са малки парчета. Решетката трябва да се постави на възможно най-горното ниво, а тавичката за събиране на оттичащата се мазнина на по-долно ниво. Затворете вратата и стартирайте грила.

ВНИМАНИЕ: По време на работа на грила, достъпните части за много горещи. Пазете децата далече от фурната.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не използвайте алуминиево фолио, за да покривате тавичката за грила или за увиване на храната по време на готвенето ѝ, тъй като отразената топлина може да повреди нагревателя на грила, а фолиото може да предизвика пожар.

Всеки вид храна (риба, птици) трябва да се обръща, за да се позволи изпичането ѝ от двете страни.

По-долу са дадени няколко съвета за готвене с грил:

Ястия за печене на грил	Време за готвене в минути	
	Горна част	Долна част
Тънки парчета месо	6	4
Парчета месо със средна дебелина	8	5
Тънки парчета риба почистена от люспите	10	8
Риба (например пъстърва, съомга)	15	12
Наденички	12	10
Тостер, печени филийки	5	2

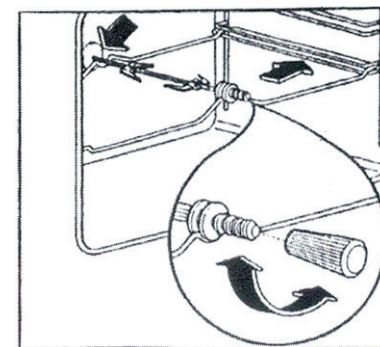
Как да използвате шиша (ако е наличен)

Възможно е да се използват едновременно шиша и грила.

Месото трябва да бъде промушено на шиша и блокирано от двете скоби.

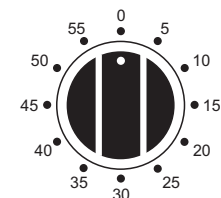
След това процедирайте, както следва:

Поставете върха на шиша в заострения отвор на мотора намиращ се върху задната част на фурната. Завийте дръжката в набраздената част на шиша. Развийте и извадете дръжката. Поставете тавичката за събиране на оттичаща мазнина на най-долното ниво. Настройте селектора на шиша, за да работи мотора. В края на готвенето, издърпайте дръжката на шиша и го извадете извън фурната.

Фиг. 2

Програмиране на фурната с механичен прозвъняващ 60 минутен таймер – Фиг. 3

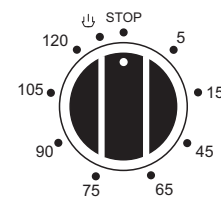
Копчето за регулиране (фиг.3) трябва да се завърти по посока на часовниковата стрелка, докато стигне до положение на 60 минути, а след това да се завърти в посока обратна на часовниковата стрелка до желаното време. Фурната няма да се изключи автоматично. Звъняция минутният брояч ще информира, че времето за готвене е приключило.



Фиг. 3

Програмиране на фурната с електрически изключващ 120 минутен таймер – Фиг. 4

Функцията на програмирация таймер е да изключи фурната при достигане на предварително зададеното време.




Фиг. 4

1. РАБОТА

След като сте настроили копчето на желаната температура, завъртете копчето на таймера по посока на часовниковата стрелка до желаното време за готвене (максимум 120 минути).

Когато таймерът се върне до положение “0”, минутния брояч ще прозвъни, за да информира, че фурната автоматично ще се изключи.

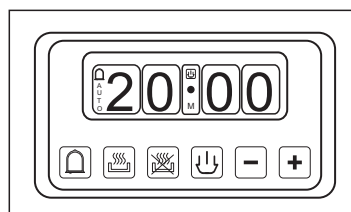
2. РЪЧНО ПОЛОЖЕНИЕ

Ако времето за готвене е по-дълго от 2 часа или ако искате да използвате фурната ръчно, за да я изключите когато пожелаете, завъртете копчето на положение  фиг. 4.

Електронен програматор – Фиг.5

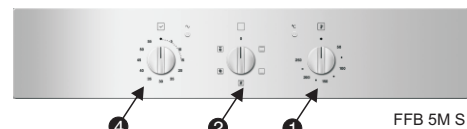
Електронният програматор е устройство, което обединява следните функции:

- 24 часов часовник със светещ дисплей
- Таймер (до 23 часа и 59 минути)
- Програма за автоматичен старт и край на готвене
- Програма за полуавтоматично готвене (задаване или началото на готвене или края на готвене).



фиг. 5

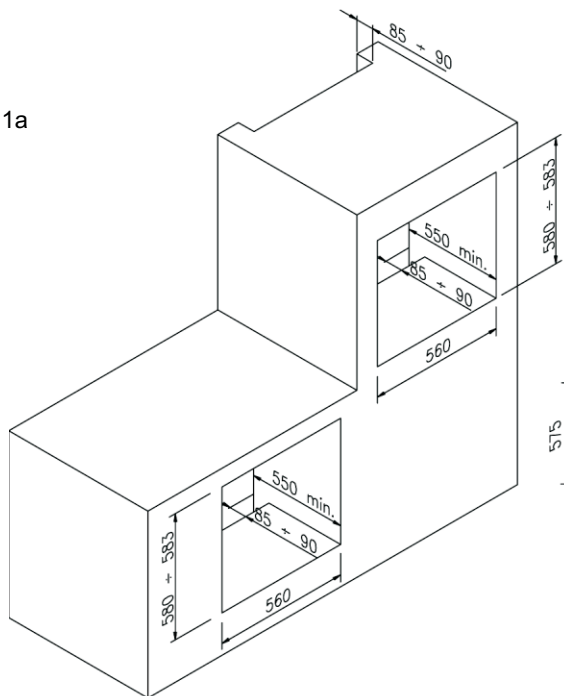
Kontrolna tabla



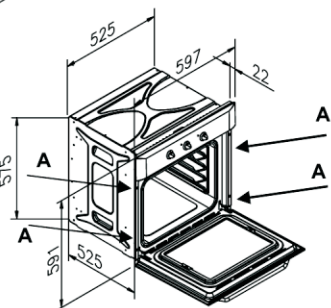
- 1.Termoregulator
- 2.Dugme za odabiranje funkcije
- 3.Elektronski tajmer
- 4.Manualan tajmer 60 min.
- 5.Manualni stop programator I tajmer 120 min.



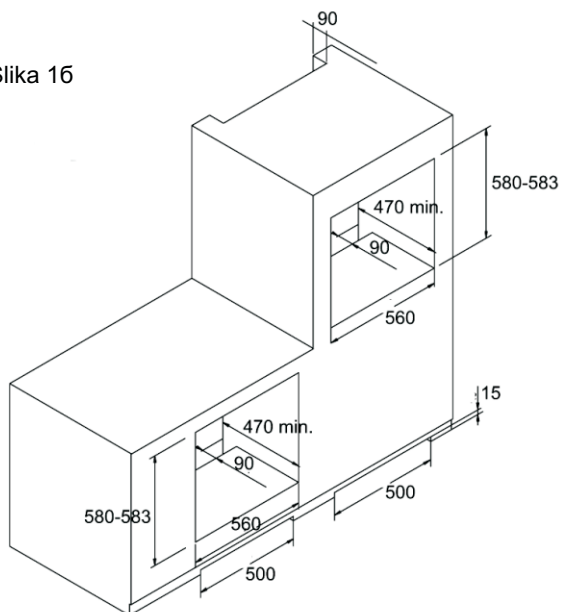
Slika 1a



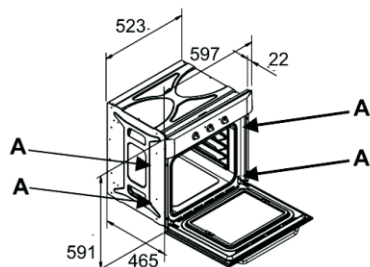
Skica modula
multifunkcionalne rerne



Slika 16



Skica modula za
statičnu rernu



Описание на бутоните



ТАЙМЕР



ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ



КРАЙ НА ГОТВЕНЕ



РЪЧЕН РЕЖИМ



НАСТРОЙКА НА ВРЕМЕТО - УВЕЛИЧАВАНЕ



НАСТРОЙКА НА ВРЕМЕТО - НАМАЛЯВАНЕ

Описание на светещите символи

«АУТО» - (мигащ) – програматорът е в автоматичен режим, но не е програмиран.

«АУТО» - (непрекъснато светещ) – програматорът е в автоматичен режим, със зададена програма.



- протича готвене в автоматичен режим



- таймерът е в работен режим





- «АУТО» (и двата символа мигат) – грешка при програмиране

Когато няма светещ символ освен цифрите на часовника, тогава програматорът е настроен на ръчен режим.



Цифров часовник

Цифрите на часовника показват часовете (0-24) и минутите.



При включване на фурната или при прекъсване на електрическото захранване, на контролния панел ще мигат три нули.

За да се настрои часа е необходимо да се натиснат едновременно бутоните  и  и в СЪЩОТО ВРЕМЕ да се натиснат бутоните “+” и “-“, докато настроите точния час. Скоростта на настройката зависи от продължителността на натискане върху бутоните “+” и “-“.



Ръчен режим на готвене без използване на програматора

За да използвате фурната на ръчен режим, тоест без помощта на програматор е необходимо да се прекрати мигането на символа «AUTO» с натискане на бутона . Ако непрекъснато проблесква символа «AUTO» (това означава, че програмата за готвене е все още запаметена) е необходимо да се откаже въведената програма за готвене посредством натискане на бутона , докато часовника се занули.

Автоматично готвене (начало и край)


- 1.) Настройте продължителността на времето на готвене посредством натискане на бутона . С бутони “+” и “-“ задайте времето за готвене (например 45 мин.)
 - 2.) Настройте края на времето на готвене с натискане на бутона . С бутони “+” и “-“ въведете часа за край на готвене (примерно 14:00)
 - 3.) Настройте температурата и програмата на готвене, като използвате терморегулатора и копчето за избор на програма.
- След тази настройка символът «AUTO» ще започне да мига, което означава че фурната вече е програмирана.


Пример: Часът в настоящия момент е 13:05. Готвенето трябва да продължи 45 минути и да приключи в 14:00 часа.

- Натиснете  и чрез бутони “+” и “-“ настройте времето за готвене. На дисплея трябва да се появи 0:45 (45 минути)
- Натиснете  и чрез бутони “+” и “-“ настройте часът, в който да се изключи фурната (14:00). На дисплея трябва да се появи 14:00 (14:00 часа)
- Настройте температурата и програмата на готвене, чрез терморегулатора и копчето за избор на програма.

След като сте приключили настройката, на дисплея ще се появи часът и символът «AUTO», светещ непрекъснато. Това означава, че програмата за готвене е запаметена.

В 13:15 часа (14:00 без 45 минути) фурната ще се включи автоматично.



По време на готвенето светят индикаторите  и «AUTO».

В 14:00 часа фурната ще се изключи автоматично. Чува се звуков сигнал, докато не се прекъсне чрез натискане на бутона .

Полуавтоматично готвене.

А. Настройване продължителността на времето за готвене

Б. Настройване часа на края (изключване на фурната) на готвене

А.) Настройте продължителността на времето за готвене с натискане на бутона . Чрез бутони “+” и “-“ задайте времето за готвене, което се индикира на дисплея на фурната. Фурната веднага ще се включи. Изберете функция за готвене и температура на готвене, чрез програматора на функциите и терморегулатора. Символите «AUTO» и  ще светнат.

Rerna mora biti isključene što je pre moguće kad je problem otkriven.

Budite sigurni da je naponski kabl nije oštećen vratima rerneto može oštetiti instalaciju mreže. Ako je naponski kabl oštećen mora biti zamenjen od strane stručno osposobljenog lica u cilje sprečavanja daljeg izazivanja štete.

Pre zatvaranja vrata rerne budite sigurni da nepostoje nikakva strana tela ili kućni ljubimci unutra. Ne stavljajte materijale osetljive na toplotu, zapaljive kao što su deterdženti, sprejevi za rerne i sl.

Rerne postaju ekstremno tople u toku samog korišćenja.

Rerna ostaje topla na duži period, I nakon isključivanja, I hladi se veoma sporo do sobne temperature. Sačekajte pogodan vremenski period pre prelaska na čišćenje.

Kada otvorite vrata, para I vodene kapljice će izaći napolje.

Nije poželjno stavljati ruke u rernu ako je para unutra.

Ulje I super metali mogu izazvati požar.

Nikad ne koristite vodu pri tretiranju vrelog, zapaljenog ulja (postoji opasnost od eksplozije).

Pokrijte požar sa suvom krpom.

Rešetke, vođice I tave za kuvanje postaju ekstremno tople.

Koristite rukavice pri rukovanju.

Pri rukovanju vratima I čišćenju vodite računa da se ne posećete ili ne polomite vrata.

Ovo je veoma važno kada su deca u blizini.

Postoji opasnost da priklještite ili polomite prst ako vrata ostanu otvorena.

Ne koristite vrata za sedenje, nenaivaljujte se na njih ili kao površinu za rad.

Svi radovi na aparatu moraju biti od strane kvalifikovane osobe.

Za održavanje, premeštanje, instalaciju I čišćenje aparata koristite adekvatnu opremu (rukavice I sl.)

Podizanje I pomeranje aparata veće od 25kg mora biti sa adekvatnom opremom, ili dve osobe, u cilju sprečavanja nezgode.

Припрема rerne i zaštitne mere pre eksploatacije

Nakon raspakivanja rerne, ugradnje u element I uklanjanja dodatka (plehova I rešetki) preporučljivo je pažljivo očistiti unutrašnji deo rerne sa neabrazivnim sredstvima I hladnom vodom. Postavite rešetke I tave na njihovo mesto. Uključiti je na najaču temperature na odprilike 20 minuta da se uklone masnoće ostale od fabričkog procesa koji mogu prouzrokovati neprijatne mirise u toku kuvanja. Vetrите просторију ако дође до тога. Operite plehove I rešetke sa tečnošću za pranje.

Kada ste to učinili rerna je spremna za eksploataciju.

VAŽNO: Svaki put kada želite da očistite rernu proverite dali signalna sijalica nije upaljena I dali dotok električne struje je isključen.

Važna obaveštenja pri instaliranju

Rerna može biti ugrađena u standardni korpus sa dimenzijama 600 mm, kako što je prikazano na slici 1 I to za ugradnju ispod radne ploči ili na visinu. Ovaj uređaj treba da bude ugrađen sa strane obučenog personala da bi se ostvarili standardi za protok vađduha potreban za ventilator.

Zadnji deo korpusa nameštaja mora da bude otvoren sa dimenzijama između 85 I 90 mm, kako na slici 1.

Rerna se pričvršćuje za korpus uz pomoć 4 šrafa “A”, koji se nalaze na uglovima rama od vrata rerene.

Kada unosite rernu u otvor korpusa ne koristite vrata kao lost za podizanje rerne.

Ne praktikujte veći pritisak na vrata rerne kada je ona otvorena.

Pažnja: Svaki put pazite decu da ne dodiruju rernu kada je zagrejana.

INSTRUKCIJE ZAKORISNIKA

Ovo uputstvo je sastavni deo aparata.

Važno je sačuvati ga za korisnički vek rene I čitajte ga pažljivo za instalaciju , korišćenje, održavanje, čišćenje I rukovanje aparatom.

Iskopčajte aparat pre preuzimanja bilo kakvih intervencija na njoj.

Pažnja! Zakonski je propisano uzemljiti konekciju.

U toku operacija rene držite decu udaljenu.

U toku rada rena postaje vruća.

Ne dirajte grejne elemente unutar rene.

Ne koristite čistače za čelik za čišćenje rene

Ne koristite aparat za grejanje prostorija.

Proizvođač nesnosi odgovornost za nezgode ako preventivne mere nisu ispunjene.

Proizvođač neće biti odgovorna za štete na ljudstvo ili okolinu u slučajevima neadekvatnog održavanja aparata.

Proizvođač zadržava pravo da vrši promene na proizvodima koji su korisne ili neophodne bez predhodne najave.

Materijal za pakovanje(karton, polyester) može biti opasan po decu.(opasan sastav). Držite delove od pakovanja van domašaja dece.

Aparat je dizajniran za korišćenje od strane odraslih koji su upoznati sa ovim uputstvom.

Deca nisu u stanju da prepoznaju uključeni rizik pri korišćenju aparata.

Molimo vas nadgledajte adekvatno I nedozvolite deci da se igraju sa aparatom.

Toplina se generiše u toku kuvanja, vrata aparata mogu postati veoma topla, specijalno ako su napravljena od stakla.. Postoji rizik od zapaljivanja , nederajte I držite decu udaljenu. Mentalno nestabilni moraju biti adekvatno nadgledani.

Ne preduzimajte nikakve promene, modifikacije ili popravke, posebno sa šarafcigeromunutar ili na spoljašnosti rene.

Popravke moraju biti obavljane isključivo od strane osposobljenog osoblja.

Nepropisne popravke mogu prouzrokovati ozbiljna oštećenja, oštećenje aparata I opreme.

Aparati popravljani u servisu moraju proći rutinski test, posebno test uzemljena.

PROIZVOD JE DIZAJNIRAN ZAKUĆNU UPOTREBU.

PROIZVOĐAČNEĆE SNOSITI NIKAKVU ODGOVORNOST ZA ŠTETE NA PERSONALU ILI OKOLINI IZAZVANE NEPROPISNOM INSTALACIJOM ILI GREŠKAMA NASTALIM POGRŠNIM KORIŠĆENJEM.

UPOZORENJE! U SLUČAJEVIMA RASTAVLJANJA, ODRŽAVANJA I ČIŠĆENJA APARATA, BUDITE PAŽLJIVI NEKI OD ELEMENATA MOGU BITI OŠTRI.


MOLIMO KORISTITE POGODNE MERE PREVENCIJE I ZAŠTITE OPREME(RUKAVICE ...ITD.)



Uslučaju greške.u radu ili pogrešnim rukovanjem, pitajte za intervenciju podrške ili servisa.

Ako rena pokazuje vidljive tragove greške nemojte je koristiti.


Iskopčajte je I kontaktirajte servis.


След като изтече настроеното време на готвене, фурната ще се изключи и ще се чуе звуков сигнал, докато не се спре, както е описано по-горе.

С повторното натискане на бутон  във всеки един момент, Вие можете да видите зададеното от Вас време за готвене и да го промените чрез бутони "+" и "-".

Б.) Въведете часът за край на готвенето (изключване на фурната) с натискане на бутона . Чрез бутони "+" и "-" задайте часът на изключване на фурната, който се индикира на дисплея на фурната. Изберете функцията за готвене и температура, чрез програматора на функциите и терморегулатора. Фурната веднага ще се включи. Символите «АUTO» и  ще светнат.


Фурната ще се изключи в зададения час и ще се чуе звуков сигнал, докато тя не се спре, както е описано по-горе.


С повторното натискане на бутон  във всеки един момент, Вие можете да видите зададеното от Вас време за готвене и да го промените чрез бутони "+" и "-".


Програмата за готвене може да се откаже във всеки момент с натискане на бутона . Фурната преминава в ръчен режим на работа.

Таймер - прозвъняващо устройство

Програматорът на таймера се състои само от прозвъняващо устройство, което може да се настрои за максимален период от 23 часа и 59 минути.

За да се настрои таймера, натиснете бутона  и в същото време натиснете "+" или "-", докато на дисплея се появи желаното време.

След настройката, ще се появи часът и символът .

Веднага ще започне обратно отброяване, което може да се види на дисплея във всеки момент само с натискане на бутона .

В края на настроеното време символът  ще се изключи и прозвъняващото устройство ще започне да зазвъни, докато се спре с натискане на бутона .

ВНИМАНИЕ! Прекъсването на електрическото хранване нулира часовника и изтрива зададените програми. След прекъсване на хранването на дисплея ще започнат да мигат три нули и готвенето може да се програмира отново.

Също така, може да настроите нивото на прозвъняващия сигнал посредством натискане на символа/бутона „-“, : сигналът може да бъде регулиран на 3 различни нива. Операцията може да се извърши след настройване на времето.

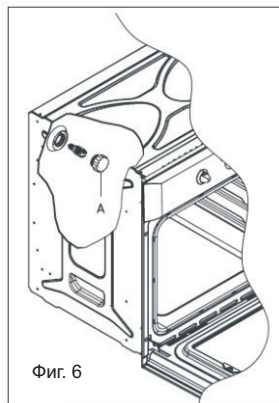
Смяна на лампата за осветление на фурната – фиг.6

Фурната е оборудвана с лампа, която има следните характеристики:

25W / фасонка E-14 / T 300 °C

ВНИМАНИЕ: изключете уреда от електрическото захранване.

Ако е необходимо да се смени лампата, трябва да се извади предпазния капак «А», като се завърти по посока обратна на часовниковата стрелка. След като лампата се смени, поставете отново предпазния капак «А». (Фиг. 6)



Фиг. 6

Изваждане на вратата на фурната – Фиг. 7

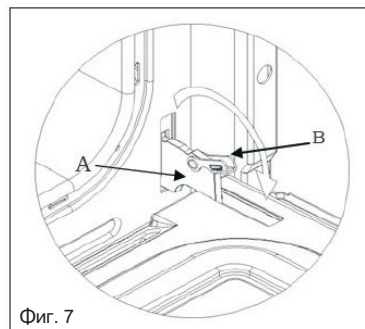
С цел почистване и по-лесен достъп до вътрешността на фурната, вратата може лесно да бъде демонтирана.

Вратата може да се демонтира по следния начин:

Пантите са снабдени с 2 подвижни заключващи елемента „В“.

Когато се отвори елемент „В“, пантата се освобождава от свързката си. След като се направи това, вратата трябва да се повдигне и да се извади, като се плъзга навън.

По време на извършване на тези действия, хванете вратата отстрани, близко до пантите. За да монтирате вратата отново, първо вкарайте пантите в техните отвори. Преди да затворите вратата, **не забравяйте да затворите (заключите) елементи „В“**.



Фиг. 7

Изваждане на вътрешното стъкло на вратата на фурната

Не използвайте абразивни средства, които могат да доведат до повреда. Помнете, че ако повърхността на стъклото стои надраскана, това може да доведе до сериозни проблеми.

За да извадите вътрешното стъкло, използвайте монета като лост в двете вдлъбнатини „А“ до двата щифта „В“, за да се освободят от техните гнезда (фиг. 8).

След това повдигнете стъклото, както е показано във фиг. 9 и го извадете от рамката. За да монтирате вратата, повторете предходните две операции в обратен ред. Поставете стъклото обратно, като го поставите вътре във вратата и го натиснете. Натискането на стъклото трае, докато щифтовете влязат обратно в техните първоначални позиции (фиг. 9).

Uputstvo za upotrebu

Molimo Vas za pravilnu upotrebu uređaja I pažljivo pročitajte intrukcije za upotrebu u ovom uputstvu.

Tehničke karakteristike

Zapremina: 54 l

Spoljašne dimenzija:

Visina: 591 mm

Širina: 597mm

Dubina: 547mm

Snaga napajanja: 220-230V -50/60Hz

Instalacija I ugradnja

PAŽNJA: Montaža ovog uređaja treba da bude izvedena sa strane kvalifikovanog lica u saglasnosti sa instrukcijama koje daje proizvođač. Servisiranje I održavanje uređaja uvek treba da se vrši kada je uređaj isključen iz električne mreže.

ELEKTRIČNO POVEZIVANJE

Proverite dali vaše električno napajanje odgovara sa onim na tabeli u donjem delu rerne.

Rerna treba da se poveže sa zadnje strana uz pomoć električnog kabla (1,5mm), I minimalni otvor kontakata od 3 mm.

PAŽNJA: Ovaj uređaj treba da bude povezan na uzemljenje.

Naša firma ne preuzima odgovornost od oštećenja koja su nastala zbog nepropisnog uzemljenja.

Deklaracija CE.

Ovaj aparat je u skladu sa pratećim Evropskim direktivama:

93/68: Generalna regulacija

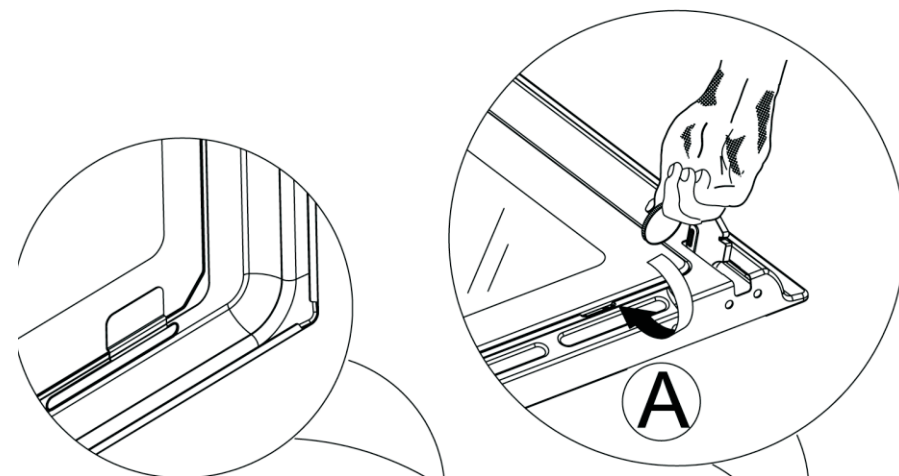
2006/95/CE: Odnos na nisku napetost

89/336/CEE: Elektromagnena kompatibilnost

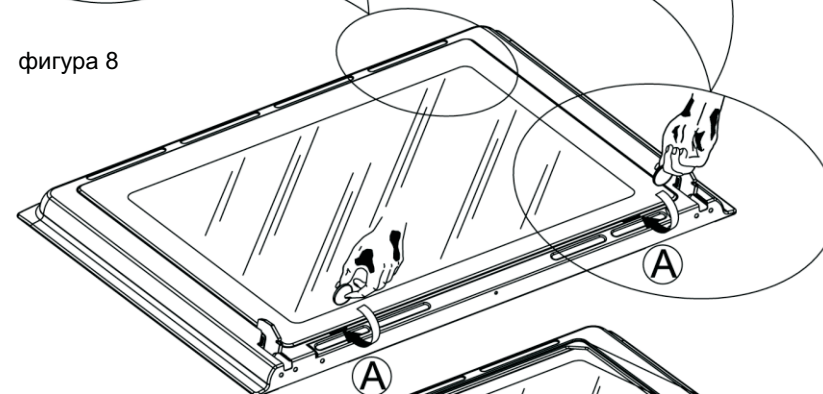
CE regulative br. 1935/2004: Ovaj aparat je pogodan za dodir sa hranom

POSTOVANI KORISNICI

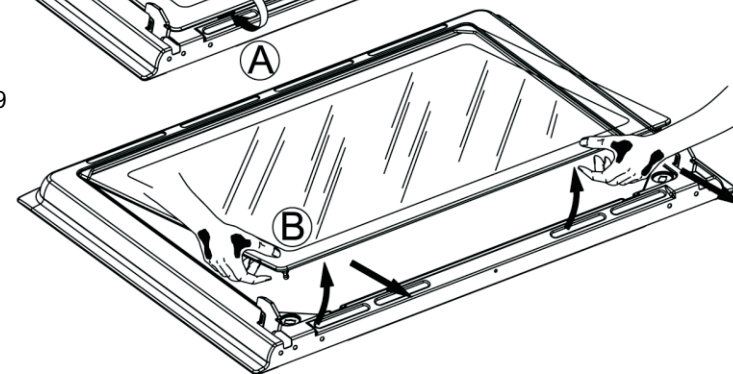
Zahvaljujemo vam sto ste izabrali nas proizvod, sinonim za kvalitet i sigurnost. Nadamo se dace isti da odgovori vasim potrebama i zahtevima. Kada god smo vam potrebni ne dvoumite se potrazite nas. Mi cemo uvek biti uz vas kada god vam je potrebno za saradnju i za pruzanje svih potrebnih informacija vezanih za proizvode **EUROLUX**.



фигура 8

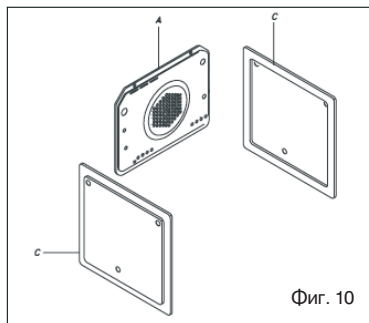


фигура 9



Инсталиране на самопочистващите панели (опция) - Фиг. 10

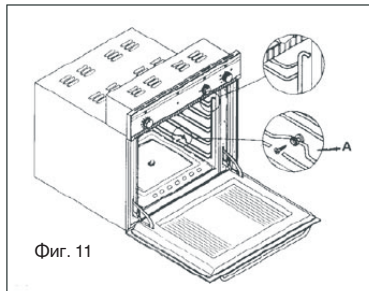
- 1) Инсталирайте панел (А) посредством четирите самонарезващи винта.
- 2) Поставете панелите (С) върху страничните стени на фурната и монтирайте отново водачите, които преди това са били извадени (ако фурната е с водачи).
- 3) Поставете аксесоарите във фурнат, които са били предварително извадени.



Фиг. 10

Аксесоари на фурната – Фиг.11

Уредът може да бъде оборудван със странични водачи, които трябва да се инсталират върху страничните стени на фурната. Плъзнете решетките и тавичките на фурната по страничните водачи. Страничните водачи могат да се извадят с лек натиск надолу върху елемент „А“.



Фиг. 11

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Важно: Почистването на уреда се извършва, след като е изключено електрическото захранване.

Изчакайте уреда да изстине, преди да пристъпите към почистване на уреда.

Не използвайте абразивни, избелващи или корозивни препарати.

Не използвайте парочистител за почистването на фурната.

Избършете вътрешността на фурната, като използвате кърпа навлажнена в разтвор на амониев препарат. Изплакнете и подсушете фурната.

Когато почиствате долната част на фурната, се препоръчва да отстраните мръсотията докато фурната е все още топла, но не гореща – колкото по-дълго време изчакате, толкова по-трудно ще стане нейното отстраняване.

За почистване на външните части, използвайте мека и сапунена вода, след което изплакнете и подсушете внимателно.

Ако е необходимо, вътрешното стъкло на вратата може да бъде извадено, като се развият двата странични фиксиращи винта. Уверете се, че стъклото е подсушено добре, преди да го поставите обратно. Погрижете се да не пренатягате фиксиращите винта при обратното монтиране на стъклото.

Производителот не ја превзема одговорноста за оштетување на уредот, на други предмети или последици по здравјето на луѓето кои се настанати поради лоша и неправилна инсталација на уредот.

Следејќи ја нашата политика за непрекинато усовршување, го задржуваме неутуѓивото право да го унапредуваме и модифицираме нашиот производ без претходно обавестување.

Овој уред е декларираан во согласност со европските прописи 2002/96 ЕС за отпадоци на електрични и електронски уреди и (WEEE) . Со правилно уништување на производите се постигнува здрава и чиста животна средина.

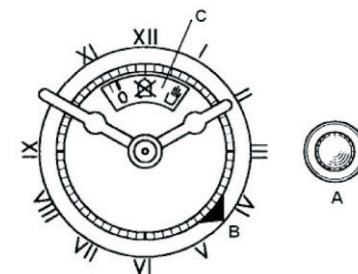
АНАЛОГЕН ПРОГРАМЕР


Прилагодете го часовникот со притискање и вртење на **А** копчето во насока на стрелките на часовникот. Одберете го стартот на времето на печење со извлекување и вртење на **А** копчето во насока на стрелките на часовникот се додека **В** индексот се поклопи со саканото време на почеток на печењето.

Одберете го крајот на времето на печење со вртење на **А** копчето во насока обратна од стрелките на часовникот (без извлекување) се додека саканото време не се поклопи со фиксираниот индекс (кој одговара на римскиот број XII); времето може да се прилагоди до 180 минути, како што е опишано на дискот **С**.

Кога ќе истече времето на печење, фурната автоматски се исклучува и се активира алармот со зуење. Да го исклучите само свртете го **А** копчето до симболот на пречкртано свонче.

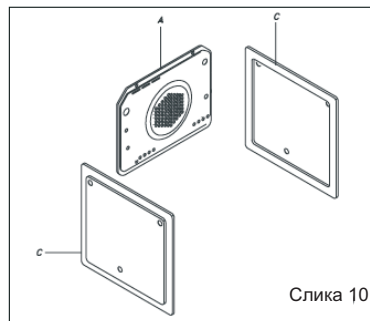
Ако сакате да ја користите фурната без програмер (мануелна работа) свртете го **А** копчето се додека стрелката не се поклопи со фиксираниот индекс.



Симболот  обележан на уредот, или обележан на неговата документација, покажува дека тој уред не смее да се третира како домашен отпад. Наместо тоа тој уред треба да се предаде во најблискиот пункт за рециклирање на електрички и електронски уреди. Уништувањето треба да се изврши во согласност со локалните закони и во согласност со стандардите за животната средина .

Монтирање на самочистачките плочи (по избор) – слика 10

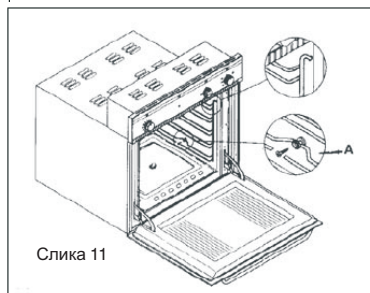
- 1). Прицврстете ја задната плоча (А) со помош на четирите завртки за лим.
- 2). Навалете ги страничните плочи (С) на страните од фурната и потоа повторно вратете ги водилките кои предходно сте ги извадиле.
- 3). Вратете ја дополнителната опрема од фурната.



Слика 10

Додатна опрема на фурната – слика 11

Уредот може да биде опремен со странични водилки, кои треба да се инсталираат на страните од фурната. Ставете ги решетките и тавчињата на страничните водилките така да влезат во фурната. Страничните водилки можат лесно да се извадат со притискање надолу на делот “А”.



Слика 11

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

Важно: Чистењето на фурната мора да се изврши откако предходно сме го исклучиле уредот од електричното напајање.

Почекајте апаратот да се олади пред да почнете со чистење.

Не користете абразивни, корозивни или средства за белење.

Не користете апарати на пара за чистење на фурната.

Избришете ја внатрешноста на фурната со крпа навлажнета во амонијево средство. Исплакнете и избришете ја фурната.

Кога ја чистите долната страна на фурната, се препорачува прво да ја отстраните мрснотијата додека фурната сеуште е млака, но не и многу топла. Колку подолго чекате толку потешко ќе биде отстранувањето на мрснотиите.

За чистење на надворешните делови, користете насапунета вода и после тоа исплакнете и избришете внимателно.

Доколку е неопходно, внатрешното стакло на вратата може да биде извадено со отштрафување на двата странични фиксирачки гвинта. Проверете дали стаклото е добро исушено пред да го вратите. Пазете да не ги престегнете двата фиксирачки гвинтови при монтирање на стаклото.

Производителот не поема отговорност за повреди върху предмети и хора, които са причинени от неправилно инсталиране на уреда.

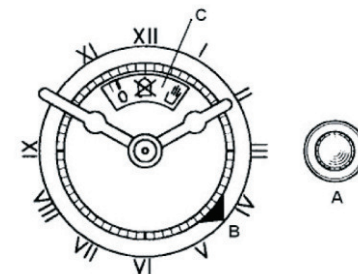
В следствие на нашата политика за непрекъснато усъвършенстване, запазваме правото да регулираме и изменяме нашия продукт без предварително предупредение.

Този уред е маркиран съгласно европейските директиви 2002/96/ЕС за отпадъци на електрически и електронни уреди (WEEE). С осигуряване на правилното унищожаване на продукта, Вие ще помогнете за предотвратяване на потенциални отрицателни последици за околната среда и здравето на човека, които могат да бъдат причинени от неправилното унищожаване на този продукт.

АНАЛОГОВ ПРОГРАМАТОР

Настройте часовника чрез натискане и завъртане в посока обратна на часовниковата стрелка на копчето **А**.

Изберете началото на времето за готвене чрез изтегляне и завъртане в посока обратна на часовниковата стрелка на копчето **А**, докато подвижната стрелка **В** съвпадне със желания старт на времето за готвене.




Изберете края на времето на готвене чрез завъртане в посока обратна на часовниковата стрелка (без изтегляне) на копчето **А**, докато желаното от Вас време съвпадне с неподвижната маркировка (съответстваща на римската цифра XII); продължителността на готвене може да се настрои до 180 минути, както е написано на въртящия се диск **С**.

Когато изтече настроеното време за продължителност на готвене, фурната спира автоматично и издава звуков сигнал; за да спрете звуковия сигнал само завъртете копчето **А** към символа на зачертания звънец.

Ако желаете да използвате фурната без програматор (ръчна настройка), завъртете копчето **А**, докато символът на „ръчичка“ съвпадне с римската цифра XII.

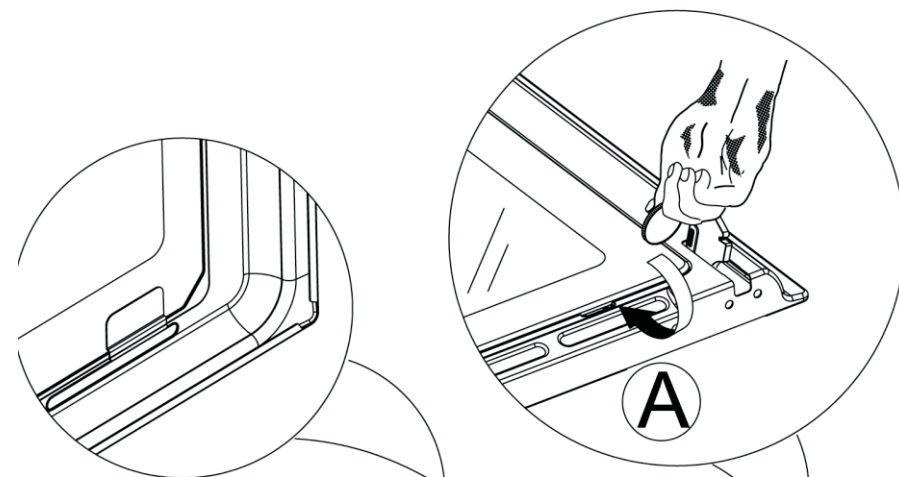


Символът  върху продукта или върху документа придружаващ продукта показва, че този уред не трябва да се третира като домакински отпадъци. Вместо това, той трябва да се предаде в подходящ сборен пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди.

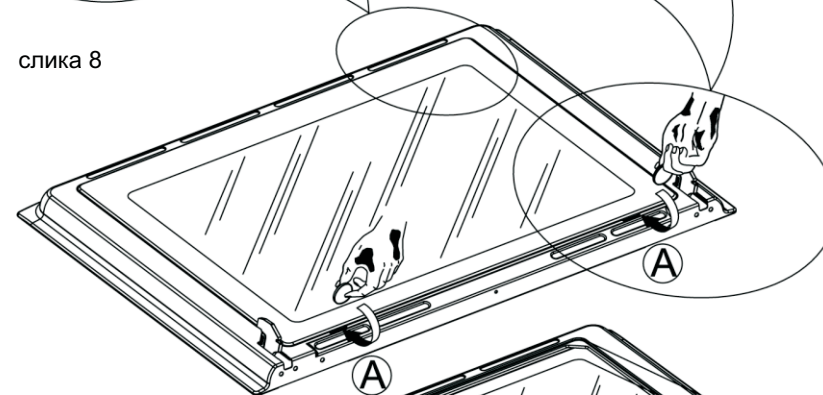
Унищожаването трябва да се изврши в съответствие с местните закони за опазване на околната среда и унищожаване на отпадъците.

Почитувани Клиенти

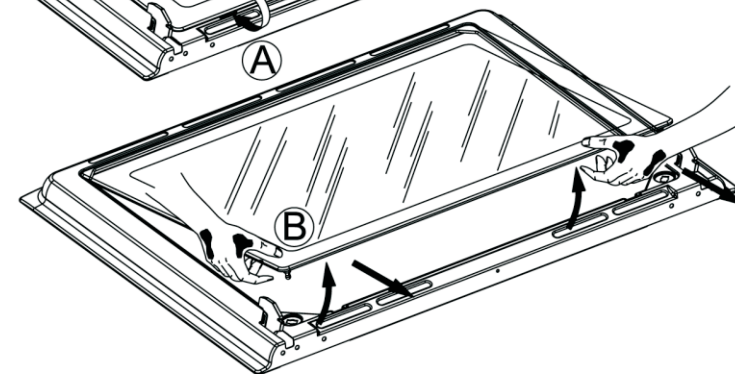
Ви благодариме што го одбравте микробранова печка Eurolux, еден престижен бренд, синоним за квалитет и сигурност. Се надеваме дека ќе одговори на вашите потреби. Доколку внимателно ги следите препораките од упатството, вашиот аспиратор ќе остане ефикасен. Не се двоумете да ни се обратите. Ние сме веднаш до вас за да ви дадеме корисна информација за сите производи на брендот **Eurolux**.



слика 8



слика 9



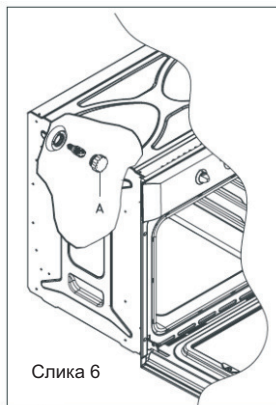
Замена на ламбичката во фурната- слика 6

Фурната е опремен асо ламбичка со следните карактеристики:

- 25 W
- Фасонка E-14
- T 300°C

ВНИМАНИЕ: Исклучете го уредот од електричното напојување.

Доколку имате потреба да ја промените ламбичката, треба да ја извадите заштитниот капак «А» со завртување во насока обратна од стрелката на часовникот. Откако ќе ја промените ламбичката, ставете го повторно заштитниот капак «А» (слика 6)



Слика 6

Демонтажа на вратата од фурната- слика 7

За чистењето да биде лесно и лесен пристап до внатрешноста на фурната, вратата може да се извади.

Демонтирањето е на следниот начин:

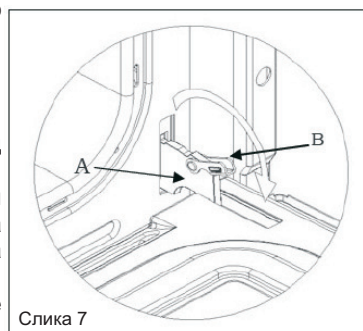
Шарки со подвижни зглобови/завртки

Шарката (А) има два подвижни зглоба/завртка (В).

Кога ќе се подигне зглоб/завртката, шарката ќе излезе од своето лежиште.

Откако ќе го направите тоа, вратата треба да се подигне и да се извади, како кога се лизга во насока на надвор, ова кога го работите држете ја вратата од страните во близина на шарките.

За да ја вратите вратата на место, прво ставете ги шарките во своите лежишта.



Слика 7

Пред да ја затворите вратата не заборавајте да ги вратите подвижните зглобови/завртки В, кои ги зацврстуваат двете шарки.

Вадење на внатрешното стакло од вратата на фурната

Не користете абразивни средства, истите можат да доведат до повреди. Запомнете, доколку површината на стаклото е оштетена може да доведе до сериозни проблеми.

За да го извадите внатрешното стакло користете железна пара како лост во двете вдлабнатини "А" до двата штрафа "В", за да се ослободат од техничките лежишта (слика 8).

После тоа подигнете го стаклото, како што е покажано на слика 9 и извадете го од рамката. За да ја монтирате вратата повторно, повторете ги претходните две операции по обратен редослед. Поставете го стаклото обратно, така што ќе го поставите внатре во вратата и притиснете. Притиснете го стаклото се додека држачите влезат обратно во техничките првостепени позиции (слика 9).

Ве молиме за правилна употреба на апаратот и внимателно прочитајте ги инструкциите за употреба предложени во ова упатство.

Технички карактеристики

Зафатнина: 54 л

Надворешни димензии :

Висина : 591 мм
 Ширина: 597 мм
 Длабочина: 547 мм

Напојување

220-230V ~ 50/60 Hz

Инсталирање и вградување

ВАЖНО : Монтажата на овој уред треба да биде извршена од квалификувано лице во согласност со инструкциите што ги пропишува производителот.

Сервисирањето и одржувањето на уредот секогаш треба да се врши со исклучен уред од електричната мрежа.

ЕЛЕКТРИЧКО ПОВРЗУВАЊЕ:

Проверете дали вашето електрично напојување е идентично со табелата прикажана на долниот дел од фурната.

Фурната треба да се поврзе од задната страна со помош на ел.кабел (1,5мм) и минимален отвор на контактите од 3мм.

Внимание: Овој уред треба да биде поврзан на заземјување.

Нашата фирма не превзема одговорност од оштетувања настанати поради несоодветно заземјување.

Декларација CE

Овој апарат соодветствува со следните Европски директиви:

93/68 – Основни распределби

2006/95/CE – Ниско волтажна директива

89/336/CEE – Електромагнетна сместивост

CE Наредба №1935/2004 – апаратот е подготвен за контакт со прехранбени производи

Инструкции за корисникот

Овој прирачник е неразделен дел од апаратот.

Неопходно е да се применува кроз целиот период на употреба на апаратот и да се причитаат внимателно информациите за негова употреба, одржување, чистење и манипулирање.

Пред да превземете било какви дејствија, исклучете ја фурната од електричното напојување.

Внимание: Заземјувањето е задолжително според закон.

За време на работа на фурната, држете ги децата подалеку од истата.

За време на работа на фурната истата остава топлина.

Не ги мокрете грејните елементи кои се наоѓаат внатре во фурната.

Не користете апарати на пареа за чистење на фурната.

Не користете апарати за затоплување.

Производителот не сноси одговорност, доколку не се земени предвид мерките за претпазливост.

Производителот не сноси одговорност за штета која е предизвикана од луѓе или сопственост поради лошо или никакво одржување на апаратот.

Производителот ги задржува правата да прави промени на апаратот без предвремени известувања, за кои смета дека се полезни или неопходни.

Амбалажните материјали /картон, стиропор/ мажат да бидат опасни за децата / ризик од задушвање/. Амбалажните материјали треба да се надвор од дофат на децата.

Апаратот е проектиран за употреба од страна на возрасни корисници, кои се запознати со овие инструкции.

Децата не можат да го разберат ризикот кој што постои од употреба на апаратот.

Ве молиме да не ги оставате да си играат со апаратот.

За време на готвењето се генерира топлина, вратата на апаратот може да стане многу топла доколку е од стакло. Постои ризик од изгореници, држете ги децата подалеку од апаратот.

Физичкото уништување треба да биде под надзор.

Не правете никакви модификации, поправки или ремонти во внатрешноста, како и на надворешниот дел на фурната.

Поправки треба да бидат извршени од страна на квалификуван персонал.



Неправилните ремонти можат да предизвикаат сериозни оштетувања на апаратот.

Апаратите кои се ремонтирани во техничките центри треба да поминат преку рутински тестови, а исто така се прави и специјален тест за заземјување.



ОВОЈ ПРОИЗВОД Е ПРОЕКТИРАН САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА.

ПРОИЗВОДИТЕЛОТ НЕ ПРЕВЗЕМА ОДГОВОРНОСТ ЗА ПОВРЕДИ КОИ СЕ ПРЕДИЗВИКАНИ ОД НЕПРАВИЛНА ИНСТАЛАЦИЈА ИЛИ УПОТРЕБА.

ВНИМАНИЕ: ВО СЛУЧАЈ НА РАЗДЕЛУВАЊЕ НА ДЕЛОВИ, ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ НА АПАРАТОТ, ВЕ МОЛИМЕ ДА КОРИСТИТЕ ЗАШТИТНИ СРЕДСТВА /РАКАВИЦИ И ДР./


Б) Подесете го времето на завршување на печењето со притискање на копчето . Перната автоматски ќе се вклучи. Символите «AUTO» и  ќе светат. Во времето кое е подесено, фурната автоматски ќе се исклучи и ќе се чуе звучен сигнал кој ќе биде активен се додека не се деактивира на предходно опишаниот начин.

Програмот на печење може да се провери во секој момент со притискање на соодветното копче.


Програмот за печење може да се прекине во ској момент со притискање на соодветното копче  се додека на дисплејот не се појават нули. После тоа фурната може да работи на рачен режим со притискање на копчето .



Тајмер - звучен сигнал

Програмата тајмер може да се подеси до максимален период од 23 часот и 59 минути.

За да се подеси тајмерот, притиснете го копчето  и во исто време притиснете ги копчињата "+" и "-", додека на дисплејот не го видите посакуваното време.

После подесувањето, на дисплејот ќе се појаво часот и симболот .



Веднаш започнува обратно одбројување, кое може во секој момент да се провери со притискање на копчето .

На крајот од подесеното време, симболот , ќе се исклучи и ќе се емитува звучен сигнал се додека не се прекине со притискање на копчето .



ВНИМАНИЕ ! При прекин на ел. Енергија или прекин на напојувањето, часовникот на дисплејот се нулира, а со тоа и се поништува зададената програма.

При повторно доаѓање на ел. Енергија или повторно вклучување на уредот, на дисплејот ќе трепкаат три нули и печењето може повторно да се програмира.



Исто така, можете да го подесите нивото на сигналот со притискање на симболот/копчето "-" : сигналот може да биде регулиран на 3 различни нивоа. Операцијата може да се изврши после штелувањето на времето.

За да се подеси часовникот неопходно е истовремено да се претиснат  и  и ви ИСТО ВРЕМЕ да се претиснат дугмињата (+) и (-) се додека не го подесите саканото време. Брзо подесување се прави со непрекинато притискање на копчињата (+) или (-).

Рачен режим на работа без користење на програмирање



Доколку фурната ја користете на рачен режим т.е без користење на програматорот, неопходно е да се исклучи симболот «**AUTO**» кој трепка со притискање на копчето . Доколку симболот «**AUTO**» непрекинато свети (тоа значи дека е мемориран некој програм за печење), неопходно е да се притисне копчето  се додека часовникот не се врати на позицијата нула.

Автоматско печење (почеток и крај)

- 1). Подесете ја должината на времетраењето на печењето со притискање на копчето .
- 2). Подесете го времето на завршување на печењето со притискање на копчето .
- 3). Подесете ја температурата и програмата за печење со помош на терморегулаторот и копчето за избор на програмата.

Откако ќе завршите со подесувањето на дисплејот симболот «**AUTO**» ќе затрепери , а тоа значи дека фурната е програмирана.


Пример: печењето трае 45 минути и предвидено е да заврши во 14:00 час.

- Притиснете го копчето  се додека не се подеси на 0,45.
- Протиснете го копчето  се додека не се појави 14:00.

После завршувањето со подесувањето , точното време ќе се појави на дисплејот си симболот «**AUTO**» ќе свети константно. Тоа значи дека програмот за печење е мемориран.

Во 13:15 часот (кога од 14:00 ќе се одземе 45 минути) рерната автоматски ќе се уклучи.

За време на печењето симболот  и симболот  ќе светат.

Во 14:00 часот рерната автоматски ќе се исклучи, а ќе се појави и звучен сигнал се додека не се притисне симболот  за да прекине звонењето.

Полу-автоматско печење

А. Подесете ја должината на печење

Б. Подесете го времето на завршување на печењето.

А) Подесете ја должината за печење со притискање на копчето . Рерната веднаш ќе се вклучи.

Симболите «**AUTO**» и  ќе засветат.

Кога подесеното времето ќе истече , рерната ќе се исклучи и звонечкиот сигнал ќе се емитува се додека не се прекине на предходно опупаниот начин.

Во случај на повреда за време на работа или ремонт, ве молиме да го повикате сервисниот центар.

Доколку фурната покажува видливи сигнали на повреда, не ја користете.

Исклучете ја од електричното напојување и контактирајте со сервисниот центар.

Фурната треба веднаш да се исклучи доколку е констатирана повреда.

Проверете го напојниот кабел случајно да не е потфатен од некој дел на фурната, може да доведе до повреда на електричната инсталација.

Доколку кабелот е повреден, истиот треба да биде заменет во сервисниот центар, за да се избегне создавање на опасни ситуации.

Пред да ја затворите вратата на фурната проверете случајно да не има останато некој предмет или домашни миленичиња.

Не оставајте чувствителни на топлина или лесно запаливи материјали на фурната како на пр. спрејови и др.

Фурната остава топлина по нејзината употреба.

Фурната остава топлина за подолго време по нејзината употреба. Почекајте да се олади пред да извршите чистење на фурната.

Кога ја отварате вратата на фурната може да излезе пареа и водени капки.

Затоплените масти или масла можат лесно да се запалат.

Никогаш не користете вода за гасење на запаленото масло /постои ризик од експлозија/. Изгасете го пожарот со мокри крпи.

Деловите на фурната многу се загреваат.

Користете кујнски ракавици или држачи за садови.

Кога ја чистите фурната, внимавајте да не ги повредите прстите од држачите на вратата. Посебно внимание посветете на децата кога се во близина на апаратот.

Оставајте ја вратата целосно отворена кога има потреба за тоа.

Доколку вратата е отворена, постои можност за повреда на прстите.

Не седете и не се потпирајте на вратата, исто така не ја користете како работна површина.

Комплетната припрема на апаратот треба да биде извршена од квалификуван персонал.

За припрема, преместување, инсталирање и чистење на апаратот користете безбедносна опрема /ракавици и др./.

Подигањето и пренесувањето на апарат со тежина над 25 кг. треба да биде извршена од двајца, со цел да се избегне ризикот од повреди.

Припрема на фурната и заштитни мерки пред експлоатирањето

Пред употреба внимателно исчистете го внатрешниот дел од фурната со неабразивно средство и ладна вода. Поставете ги решетките и тавите на нивното места. Вклучете ја фурната на максимална температура да работи приближно 20мин., со цел да согорат сите остатоци настанати при производството на фурната кои предизвикуваат непријатна миризма.

Од кога сте ги направиле сите овие постапки фурната е спремна за експлоатација.

ВАЖНО: Сегодеш кога ќе сакате да ја исчистите фурната проверете дали сигналната ламбичка не свете и дали дотококот на ел. енергија е исклучен.

Важни забелешки при инсталирањето:

Фурната може да биде вградена во стандарден корпус со димензија 600мм, како што е прикажано на сл.1 и тоа за вградување под работна плоча или на висина . Овој уред треба да биде вграден од обучен персонал за да се запазат стабдардите за проток на воздух потребен за вентилаторот.

Задниот дел на корпусот од мебел мора да биде отворен со димензии помеѓу 85 и 90 мм како на слика 1.

Фурната се прицврстува за корпусот со помош на 4-те навртки "А", кои се наоѓаат на аглите на рамката на вратата од фурната.

Кога ја внесувате фурната во отворот од корпусот не ја користете вратата како лост за подигање на фурната.

Не практикувајте преголем притисок на вратата на фурната кога таа е отворена.

ВНИМАНИЕ : СЕКОГАШ ВНИМАВАЈТЕ ДЕЦАТА ДА НЕ ЈА ДОПИРААТ ФУРНАТА КОГА ТАА Е ЗАГРЕАНА.

Легенда на тастатурата

ТАЈМЕР



ВРЕМЕТРАЕЊЕ НА ПЕЧЕЊЕТО



ВРЕМЕ НА ЗАВРШУВАЊЕ НА ГОТВЕЊЕТО



РАЧЕН РЕЖИМ



ЗГОЛЕМУВАЊЕ НА НУМЕРИЧКИТЕ ВРЕДНОСТИ НА СИТЕ ПРОГРАМИ



НАМАЛУВАЊЕ НА НУМЕРИЧКИТЕ ВРЕДНОСТИ НА СИТЕ ПРОГРАМИ

Легенда на симболите во светлечкиот диспеј

«**AUTO**» -(трепка) програматорот е во автоматски режим но не е програмиран.
«**AUTO**» - (константно свети) програматорот е во автоматски режим на работа со зададена програма.



- Тече времето за готвење во автоматскиот режим



- Тајмерот е во функција

- и «**AUTO**»(и двете трепкаат) – Грешка при програмирањето

Нема симбол кој што свето , освен нумеричкиот часовник : програматорот е поставен на рачен режим.

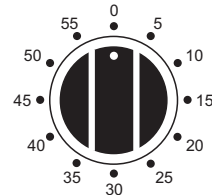
Дигитален часовник

Дигиталниот часовник го покажува часот (0-24) со минутите.

При вклучување на фурната или со прекин на ел. енергија на контролната табла ќе трепкаат три нули.

Програмирање на фурната со механички 60 минутен тајмер-Слика 3

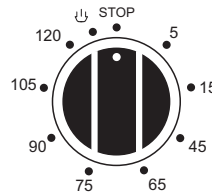
Копчето за регулирање (слика 3) треба да се заврти во насока на стрелката на часовникот, до позиција од 60 минути, а потоа да се врати во обратна насока од стрелката на часовникот до посакуваното време за готвешње. Фурната нема да се исклучи автоматски. Звонењето на минутниот бројач ве информира дека времето за готвење е завршено.



Слика 3

Програмирање на фурната со 120 минутен тајмер и електрично самоисклучување – Слика 4

Функцијата на тајмерот за програмирање е да ја вклучи фурната која потоа ќе работи во временскиот период за кој е програмирана.




Слика 4

1. ФУНКЦИОНИРАЊЕ

Откако сте го поставиле терморегулаторот на саканата температура, завртете го копчето на тајмерот во насока на стрелката на часовникот, до саканото време на готвење (максимум 120 минути) Кога тајмерот ќе се врати на “0” минутниот бројач ќе зазвони, за да ве информира дека фурната автоматски ќе се исклучи.

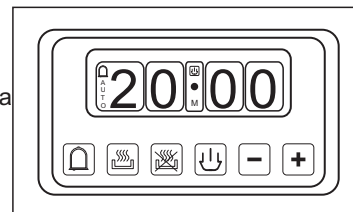
2. РАЧНО ПОДЕСУВАЊЕ

Ако времето на готвење е подолго од 2 часа и рачно ја работите фурната, копчето за тајмер треба да биде во позиција  како на слика 4

Електронски програматор-слика 5

Електронскиот програматор е уред кој ги обединува следните функции:

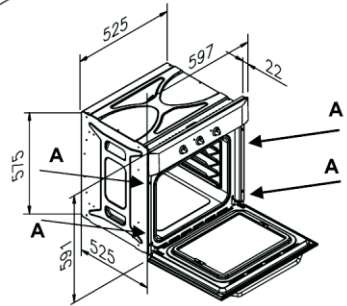
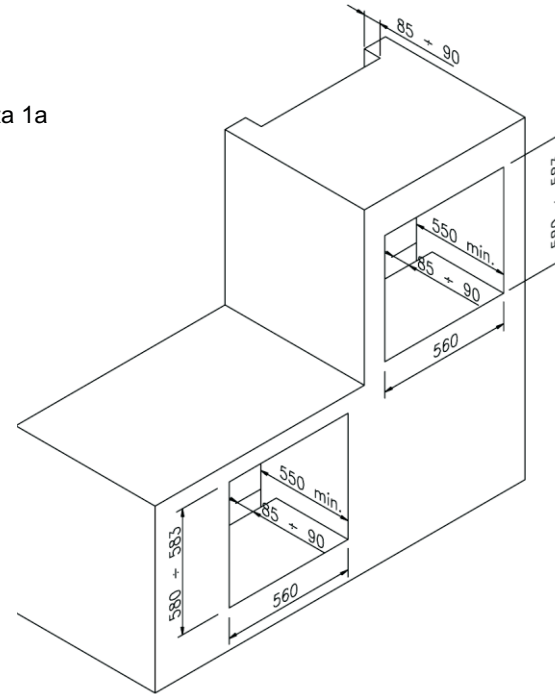
- 24-часовен часовник со светлосен дисплеј
- тајмер (максимум 23 часа и 59 минути)
- Програма за автоматски почеток и крај на печењето
- Програма за полуавтоматско готвење(само почеток или само крај на печењето)



слика 5

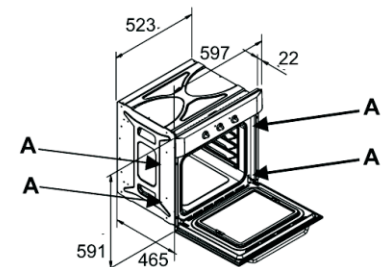
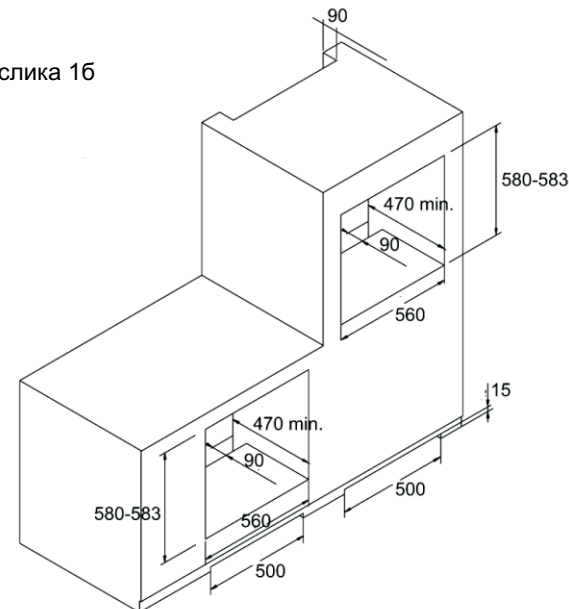
Скица на модул за мултифункционална фурна

слика 1a

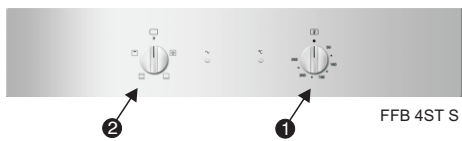


Скица на модул за статична фурна

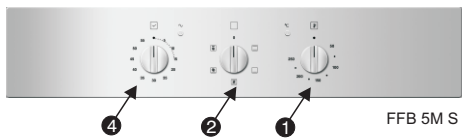
слика 16



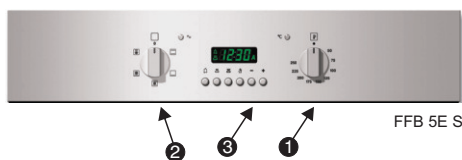
Контролна табла



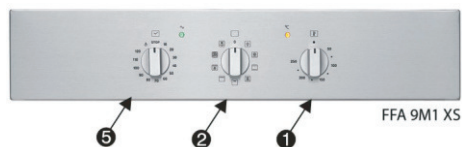
FFB 4ST S



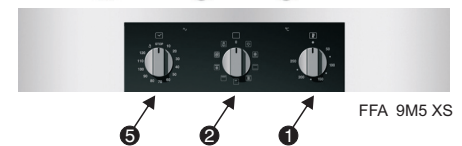
FFB 5M S



FFB 5E S



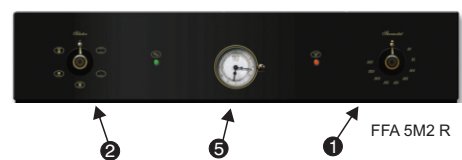
FFA 9M1 XS



FFA 9M5 XS



FFA 5E5 XS



FFA 5M2 R

1. Терморегулатор
2. Копче за избирање на функција
3. Електронски тајмер
4. Мануелен тајмер 60 мин.
5. Мануелен самоисклучувачки програматор и тајмер 120 мин.



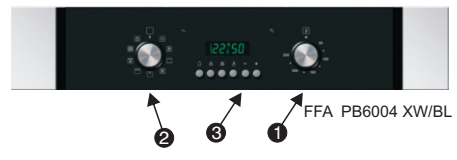
FFA 9E3 XS



FFA 9E5 XS



FFA PB9E5 XS



FFA PB6004 XW/BL

Како да се користи грилот

Поставете ја храната на металната решетка, или во тавата ако се мали парчињата. Решетката треба да се постави на најгорната возможна водилка за решетки, а тавата за собирање мрснотија на подолните водилки. Затворете ја вратата и стартувајте ги следните функции:

ВНИМАНИЕ: За време на работата на грилот, достапните делови се многу топли. Држете ги децата подалеку од фурната.

ЗАБЕЛЕШКА: Не користете алуминиумска фолија за да ја покриете тавата за грил или за завиткување на храната за време на готвењето затоа што рефлектирањето на топлината може да го повреди греачот на грилот, а фолијата може да предизвика пожар.

За секој вид на храна (риба, пиле) потребно е во текот на печењето храната да се заврти од двете страни, за што подобро приготвување.

Совети за готвење на грил:

Јадења за печење на грил	Време за готвење во минути	
	Горен дел	Долен дел
Тенки парчиња месо	6	4
Парчиња месо со средна дебелина	8	5
Исчистени тенки парчиња риба	10	8
Риба (пастрмка, сом)	15	12
Колбаси	12	10
Тостерки, парчиња леб	5	2

Како да го користите раженот (доколку го има)

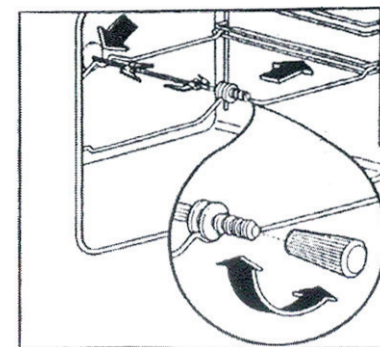
Има можност истовремено да се користат и раженот и грилот.

Месото треба да биде набодено на раженот и блокирано од двата затварачи.

После тоа правете како што следува:

Поставете го врвот на раженот во отворот на моторот кој се наоѓа на горниот дел од задната страна на фурната. Завијте ја дршката во испакнатата страна на раженот. Извадете ја дршката. Поставете ја тавичката за собирање на мрснотиите на нај-долното ниво. Подредете го правецот на раженот за да може моторот да работи. При крај на готвењето, повлечете ја дршката на раженот и извадете го надвор од фурната.

слика 2



Птици				
Патка 1,5кг	200	2	120-180	
Гуска 3 кг	200	2	150-210	
Печено пиле	200	2	60-90	
Мисирка 5кг	175	2	Околу 240	
Дивеч				
Зајак	200	2	60-90	
Бут од срна	200	2	90-150	
Бут од елен	175	2	90-180	
Зеленчук				
Печени компири	220	2	30-40	
Пудинг од зеленчук	200	2	40-50	
Риба				
Пастрмка	200	2	40-50	
Ципал	200	2	40-50	
Пица	240	3	10-20	
Грил				
Печено телешко на грил осовината			50-60	
Печено пилешко на грил осовината			60-70	
* Бројот на нивото се однесува за состојбата од најниското ниво (без дното)				
ГОРЕНАВЕДЕНИТЕ ПОДАТОЦИ СЕ ПРИБЛИЖНИ, ЗАТОА ШТО ВИДОТ И ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕЊЕ СЕ РАЗЛИКУВААТ ВО ЗАВИСНОСТ ОД КОЛИЧИНАТА И КВАЛИТЕТОТ НА ХРАНАТА.				

Избор на функции



ОДМРЗНУВАЊЕ

Фурната и зелената ламбичка се вклучени за време на оваа функција, но и за секоја наредна функција.

Вентилаторот е вклучен но нема загревање. Вратата на фурната треба да биде затворена. Препорака за функцијата: главно за одмрзнување на замрзната храна. Со оваа функција времето за одмрзнување на храната се намалува за една третина.



ТРАДИЦИОНАЛНО ПЧЕЊЕ ВО РЕРНА

Со завртување на терморегулаторот можете да ја изберете посакуваната температура од 50°C до 250°C. Жолтата ламбичка ќе се изгасне кога фурната ќе ја постигне саканата температура. Препорака за функцијата: фурната предходно да се загрее на саканата температура, а потоа да се стави јадењето.



ГРЕЈНО ТЕЛО НА ВЕНТИЛАТОРОТ-МУЛТИФУНКЦИЈА

Работи вентилаторот и кружниот греач. Со помош на вентилаторот температурата од кружниот греач рамномерно се распоредува во внатрешноста на фурната. Со подесување на терморегулаторот може да се постигне посакуваната температура од 50°C до 250°C. За оваа функција не е неопходно предвремено загревање на фурната за да се стави храната.



ЦЕНТРАЛЕН ГРИЛ

Со подесување на терморегулаторот може да се постигне посакуваната температура од 50°C до 250°C, кога вратата е затворена.

Препорака на функцијата: за печење на мали парчиња храна на грил.



ДВОЕН ГРИЛ

Со подесување на терморегулаторот може да се постигне посакуваната температура од 50°C до 250°C, кога вратата е полуотворена или затворена. Во вториот случај не е неопходен дефлектор на грил.

Препорака на функцијата: за печење на поголеми парчиња храна на грил.



ТУРБИ ГРИЛ

Терморегулаторот треба да се постави на посакуваната температура од 50°C до 250°C. Вентилаторот и грилот овозможуваат брзо и рамномерно готвење на оделени јадења. Функција погодна за печење на месо и месни производи. Препорака за функцијата: неколку минути пред почетокот на готвењето фурната да се загрее.



ВЕНТИЛАТОР И ДОЛЕН ГРЕАЧ

Терморегулаторот треба да се постави на посакуваната температура. Не се препорачува предходно загревање на фурната.

Препорака на функцијата: за подгревање или за приготвување на многу бавни јадења.



ВЕНТИЛИРАНО ПЕЧЕЊЕ

Со подесување на терморегулаторот може да се постигне посакуваната температура од 50°C до 250°C кога вратата е затворена. Овој начин на готвење е комбинација на движење на топол воздух и вентилирање. Оваа функција е погодна за печење на леб, пица, лазања.

Препорака за функцијата: фурната предходно да се загрее.



ОСВЕТЛУВАЊЕ

Само осветлување



ДОЛЕН ГРЕАЧ

Со подесување на терморегулаторот може да се постигне посакуваната температура од 50°C до 250°C. Препорака на функцијата: за подгревање или за приготвување на многу бавни јадења.



ГОРЕН ГРЕАЧ

Терморегулаторот треба да се постави на посакуваната температура од 50°C до 250°C. Препорака на функцијата: за лесно подгревање или за задржување на топлината на предходно приготвената храна.



ФУНКЦИЈА ПИЦА

Оваа функција е идеална за пица и јадења со зеленчук.

При оваа функција истовремено работат: долниот греч, кружниот греч и вентилаторот.



ФУНКЦИЈА ГРИЛ + РАЖЕН

Поставете ја преку терморегулаторот посакуваната температура од 50 C до 250 C при затворена врата. Кога грилот работи, раженот автоматски се движи.



ФУНКЦИЈА ТУРБО ГРИЛ + РАЖЕН

Поставете ја преку терморегулаторот посакуваната температура од 50 C до 250 C при затворена врата. Кога грилот работи, раженот автоматски се движи.

Табела за готвење				
Видови на храна	Темп.°C	Ниво на тавата*	реме на готвење во минути	
			препорачано	сопствено
Колач во смеса од натопена мешавина				
Panettini (сладок италијански леб)	175	2	55-65	
Focaccia (италијански леб)	175	3	60-70	
Колач	175	3	60-70	
Погачи во смеса				
Основна погача	200	3	8-10	
Основна погача со rikota сирење	200	3	25-35	
Пита со овошје	200	3	25-35	
Пита во форма од лиснато тесто				
Основна пита	180	3	30-45	
Бел леб 1 кг	200	3	25-35	
Мали колачи-слатки				
Еклери	200	3	10-15	
Лиснато тесто	200	2	35-45	
Бисквити	200	3	15-20	
Лазања	225	2	40-50	
Месо (време на готвење на см. Дебелина)				
Бавно печење на месо(напр. Телешко печење)	200	2	120-150	
Брзо печење на месо(напр. Говедско месо)	200	2	60-90	
Роловано месо	200	2	30-40	